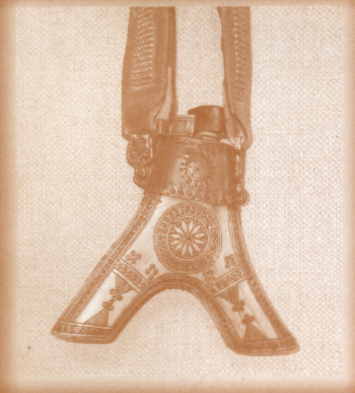


ANUARUL

MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

II

IAŞI
2002

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

COMPLEXUL NAŢIONAL MUZEAL „MOLDOVA” IAŞI
MUZEUL ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

ANUARUL

MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

II

EDITURA *DOCUMENTIS* IAŞI
2002

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

REDACŢIA
Vasile Munteanu – redactor coordonator
Marcel Lutic – secretar de redacţie
Angelica Olaru
Victor Munteanu

TEHNOREDACTARE
Angelica Olaru

TRADUCERI
Coralia Costaş

Adresa redacţiei:
Muzeul Etnografic al Moldovei
Bulevardul Ştefan cel Mare şi Sfânt, nr. 1, Iaşi, 6600, tel. 0232/314136
E-mail: **etnomuz@gmail.com**

Responsabilitatea asupra conţinutului textelor publicate revine exclusiv autorilor

EDITURA *DOCUMENTIS* IAŞI
CONSILIER EDITORIAL Dan Jumară

ISBN 973-98284-4-2

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

SUMAR

STUDII ŞI MATERIALE

GRIGORE BOTEZATU, ALEXANDRU FURTUNĂ, *La izvoarele unui cântec* …….. 9
VASILE CHISELIȚĂ, *Cu privire la cântecul popular pascal. Unele reflecții asupra istoriei şi stadiului actual al problemei* ……..... 27
ION H. CIUBOTARU, *Rudenia prin încuscrire la catolicii din Moldova* ……... 37
SILVIA CIUBOTARU, *Elemente de mitologie solară în colindele române* …… 51
MARIUS DAN DRĂGOI, *Sărbătorile anului în tradiția satului Agrieş, zona Năsăud* …….. 67
LORETTA HANDRABURA, *Reflecții pe marginea unui studiu inedit de folclor* „Ouăle de Paşti" de Artur Gorovei …….. 95
EMILIA PAVEL, *Confluențe şi sinteze cu privire la portul popular românesc de la est de Carpați* ..…….. 115

*
* *

EUTASIA ANGHEL, *Plante de leac întrebuințate în Moldova* …..... 137
OVIDIU FOCŞA, *Centrul de ceramică Dumeşti, în contextul olăritului tradițional din Moldova* ……... 155
EVA GIOSANU, *Diete tradiționale. Prepararea şi conservarea alimentelor* .....…….. 165
ADRIANA IONIUC, *Date de arhivă privitoare la Muzeul Satului din Bucureşti (II)* …….. 201
MARCEL LUTIC, *Câteva considerații privitoare la adăposturile pentru vite din Moldova* .....……. 207
VASILE MUNTEANU, *Pietrăritul tradițional în Moldova* 221
VICTOR MUNTEANU, *Bâte ciobăneşti în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei* …… 249

RESTITUIRI

O restituire necesară (Ion H. Ciubotaru) ……..… 257
PETRU CARAMAN, *Observații critice, urmate de discuția cîtorva probleme etnografice şi etnologice – cu privire specială asupra artei populare* .....……..…… 261

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

CONSERVARE – RESTAURARE

DOINA ANĂSTĂSOAEI, *Restaurarea unei piese textile etnografice din zona Moldovei* ……. 309
MARIANA GUGEANU, CARMEN MARIAN, DOINA ANĂSTĂSOAEI, *Problematica conservării unor cămăşi din patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei Iaşi*…… 315
ANGELICA OLARU, RODICA ROPOT, *Preocupări ţărăneşti pentru conservarea obiectelor din fibre textile (I)* ……... 321
ELENA PANAIT–PÎRĂU, *Restaurarea unei tipărituri din patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei Iaşi* …….. 335
IOAN POP, MIRCEA GHEORGHIU, *Restaurarea unui scaun domnesc cu motive populare tradiţionale* …… 339

IN MEMORIAM

Gheoghe Bodor, *o viaţă închinată muzeului* (Marcel Lutic) ……..… 345
Meşterul olar Ion Diaconu din Tansa-Iaşi (Victoria Semendeaev) 347

RECENZII

Trilogiile lui Simion Florea Marian (Ion H. Ciubotaru) ……. 353
PAUL H. STAHL, *Triburi şi sate din sud-estul Europei. Structuri sociale, structuri magice şi religioase*, Editura Paideia, Bucureşti, 2000 (Ion H. Ciubotaru) ...…… 355
Studii de folclor, vol. II, Editura pentru Literatură şi Artă „Geneze”, Galaţi, 2000 (Ion H. Ciubotaru) …….. 358
CAMELIA BURGHELE, *În numele magiei terapeutice*, Editura Limes, Zalău, 2000 (Silvia Ciubotaru) …… 360
GH. BULGĂR, GH. CONSTANTINESCU-DOBRIDOR, *Dicţionar de arhaisme şi regionalisme*, Editura Saeculum I.O., Bucureşti, 2000 (Daniela Butnaru) …….. 362
VALERIU BĂLTEANU, *Terminologia magică populară românească*, Editura Paideia, Bucureşti, 2000 (Silvia Ciubotaru) …….. 364
Cornova, Chişinău, Editura Museum, 2000 (Marcel Lutic) …… 366

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

IOAN TOŞA, SIMONA MUNTEANU, *Muzeul Etnografic al Transilvaniei, 1922-2002, opt decenii de activitate în serviciul etnografiei româneşti*, Editura Mediamira, Cluj-Napoca, 2001 (Emilia Pavel) ……... 369
ION TALOŞ, *Gândirea magico-religioasă la români. Dicţionar*, Bucureşti, Editura Enciclopedică, 2001 (Ion H. Ciubotaru) … 371
SANDA GOLOPENŢIA, *Intermemoria. Studii de pragmatică şi antropologie*, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2001 (Silvia Ciubotaru) …… 374

CRONICA ……... 377

ABREVIERI ……... 383

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

SOMMAIRE

ÉTUDES ET MATERIAUX

GRIGORE BOTEZATU, ALEXANDRU FURTUNĂ, *À la source d'une chanson* ……..... 9
VASILE CHISELIȚĂ, *Concernant la chanson populaire pascale. Quelques reflexions sur l'histoire et le stade actuel du problème* …..... 27
ION H. CIUBOTARU, *La parenté par apparentage aux catholiques de Moldavie* …… 37
SILVIA CIUBOTARU, *Eléments de mythologie solaire dans les chansons de Noël* ……... 51
MARIUS DAN DRĂGOI, *Les fêtes de l'année dans la tradition du village d'Agrieş, la région de Năsăud* …….. 67
LORETTA HANDRABURA, *Considérations sur une étude inédite de folklore: „Les oeufs de Pâques" d'Artur Gorovei* …… 95
EMILIA PAVEL, *Interférences et synthèses par rapport au port populaire roumaine de l'est des Carpathes* …… 115

*
* *

EUTASIA ANGHEL, *Plantes de guérison utilisées dans le pays de Moldavie* …….. 137
OVIDIU FOCŞA, *Le centre de céramique Dumeşti dans le contexte de la poterie moldave* ……. 155
EVA GIOSANU, *Diètes traditionnelles. Préparation et conservation des aliments* .....…… 165
ADRIANA IONIUC, *Données d'archive concernant le Musée du Village de Bucarest* .....…… 201
MARCEL LUTIC, *Quelques considérations au sujet des abrites pour les bêtes en Moldavie* .....…….. 207
VASILE MUNTEANU, *La taille traditionnel de pierre en Moldavie* …….. 221
VICTOR MUNTEANU, *Houlettes des bergers dans le patrimoine du Musée d'Ethnographie de la Moldavie* ……... 249

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

II. RESTITUTIONS

ION H. CIUBOTARU, *Une restitution necessaire* ……. 257
PETRU CARAMAN, *Des observations critiques, suivies d'une discussion sur quelques problèmes ethnographiques et ethnologiques: en sur l'art populaire* .....……. 261

III. CONSERVATION – RESTAURATION

DOINA ANĂSTĂSOAEI, *La restauration d'une pièce ethnographique textile de Moldavie* ……. 309
MARIANA GUGEANU, CARMEN MARIAN, DOINA ANĂSTĂSOAEI, *La problématique de la conservation de quelques chemises appartenant au patrimoine du Musée d'Ethnographie de la Moldavie* ……... 315
ANGELICA OLARU, RODICA ROPOT, *Les préoccupations des paysans pour conserver les objets textiles (I)* …… 321
ELENA PANAIT–PÎRĂU, *La restaurations d'un ouvrage imprimé du patrimoine du Musée d'Ethnographie de la Moldavie* …. 335
IOAN POP, MIRCEA GHEORGHIU, *La restaurations d'une chaise princiaire aux motifs traditionnels* ……. 339

IV. IN MEMORIAM

Gheoghe Bodor, *une vie dédiée au musée* ……... 345
Le maître potier Ion Diaconu de Tansa Iaşi …… 347

V. RECENSIONS

Les trilogies de Simion Florea Marian (Ion H. Ciubotaru) ……..….. 353
PAUL H. STAHL, *Des tribes et villages du sud-est de l'Europe. Structures sociales, structures magiques et réligieuses*, Editura Paideia, Bucureşti, 2000 (Ion H. Ciubotaru) ……... 355
Etudes de folklore, vol. II, Editura Pentru Literatură şi Artă „Geneze", Galați, 2000 (Ion H. Ciubotaru) ……..…...…. 358

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

CAMELIA BURGHELE, *Au nom de la magie thérapeutique*, Editura Limes, Zalău, 2000 (Silvia Ciubotaru) …… 360
GH. BULGĂR, GH. CONSTANTINESCU-DOBRIDOR, *Dictionnaire d'archaïsmes et régionalismes*, Editura Saeculum I.O., Bucureşti, 2000 (Daniela Butnaru) …..……. 362
VALERIU BĂLTEANU, *La terminologie magique populaire roumaine*, Editura Paideia, Bucureşti, 2000 (Silvia Ciubotaru) …….. 364
Cornova, Chişinău, Editura Museum, 2000 (Marcel Lutic) …… 366
IOAN TOŞA, SIMONA MUNTEANU, *Le Musée Ethnografique de Transilvanie, 1922-2002, huit décennies d'activité au service de l'ethnographie roumaine*, Editura Mediamira, Cluj-Napoca, 2001 (Emilia Pavel) ……...…… 369
ION TALOŞ, *La pensée magico-religieuse chez les roumaines. Dictionnaire*, Bucureşti, Editura Enciclopedică, 2001 (Ion H. Ciubotaru) ……... 371
SANDA GOLOPENȚIA, *Intermemoria. Études de pragmatique et anthropologie*, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2001 (Silvia Ciubotaru) …… 374

CRONICA ……... 377

ABRÉVIATIONS ……...…… 383

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

LA IZVOARELE UNUI CÂNTEC

Grigore Botezatu
Alexandru Furtună

În procesul de culegere, editare şi cercetare a creaţiilor folclorice, etnologii s-au ocupat şi de identificări istorice, au confruntat plăsmuirile folclorice cu documente de arhivă şi letopisețe, pentru a stabili obârşia lor. Contribuții importante în baza datelor ce le furnizează şi alte izvoare decât cele folclorice şi etnografice s-au adus la cronologizarea şi geneza unor subiecte precum cântecele epice, relevându-se caracterul istoric, realist şi identificându-se evenimentele şi personalitățile concrete cunoscute în viața poporului.

Stabilirea faptelor care se adeveresc prin mărturii documentare, identificarea eroilor cu prototipi reali imprimă operei folclorice o fizionomie proprie, îi certifică originalitatea şi arată în contextul căror evenimente s-a născut. Confruntarea datelor documentare cu faptele reflectate în creațiile folclorice aduc unele limpeziri asupra fenomenului complicat şi atât de studiat al plăsmuirilor populare ca act de creație, lărgeşte orizontul asupra folclorului ca fenomen viu perpetuat în timp, contribuie la înțelegerea unor evenimente concrete şi întâmplări reale şi a modului propriu de reflectare artistică.

Apărut în baza unor fapte reale este şi creația folclorică „Foaie verde de stejar” de circulație locală, atestată în mai multe variante în localitățile din zona Sorocii. Momentul naşterii cântecului în Arioneşti – un sat pe malul Nistrului – a fost consemnat şi de scriitorul Ion Druță. „Tocmai în anii aceea un fiu de pădurar a împuşcat în pădure o fată – era prima lui dragoste şi a împuşcat-o din gelozie. Arioneştii, un sat mare, cu tradiții, a fost zguduit şi nu mult după înmormântarea fetei a pornit prin Câmpia Sorocii un cântec al arioneştenilor despre fata ceea. M-o fi uimit poate mecanismul prin care un sat de oameni răspunde cu un cântec la un foc de armă, iar cântecul se dovedeşte a ține mai mult decât o viață de om”[1].

Schema narativă este următoarea: doi pădurari – gospodari buni cu strânse legături de casă şi de serviciu – s-au încuscrit; unul avea fiică, altul

[1] Ion Druță, *Scrieri*, vol. I, Chişinău, 1986, p. 19-20.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

băiat şi în vara anului 1938, după Duminica Mare (data de 5 iunie), la vârsta de 18 ani a tinerilor logodiți, părinții le-au făcut nunta. Zestre le-au juruit pământ, oi, casă şi în casă cele necesare. La început au trăit cu intensitate dragostea în pace şi linişte, dar au apărut piedici. Tânărul soț a început să fie urât de familia soției, în special, de soacră. Libertatea tinerii soții de a-şi alege un soț nou este curmată, sentința este necruțătoare şi cuprinde una dintre numeroasele manifestări ale spiritului față de ființa iubită, fiind expresia exigenței etice în relațiile de dragoste şi de familie.

Istoria adevărată a vieții tinerilor căsătoriți Feodor Vasile Nevoie şi Maria Ion Rusu, a tragicului lor sfârşit în anul căsătoriei, se poate urmări după dosarul înaintat Tribunalului Județean Soroca.

La 24 noiembrie 1938, în conformitate cu ordinul procurorului, nr. 27744/938, la Parchetul Tribunalului Soroca a fost depus dosarul cu actele de acuzat a lui Feodor V. Nevoie din comuna Arioneşti[2]. În declarația sa Teodor V. Nevoie scrie de ce şi-a omorât soția şi face lămuriri: „pentru că ea nu mă recunoaşte de soț”. Îi spunea: „nu-ți plac, caută-ți, căci eu am pe sergentul instructor Victor Țăuleanu”. „A doua zi a fugit în pădure şi mi-a spus că nu mai trăieşte cu mine”. Teodor V. Nevoie s-a dus la cantonul din pădure, unde se afla Maria – soția lui – şi a rugat-o să meargă acasă. „I-am cerut față de soția lui moş Nistor: stai cu mine în căsătorie. Ea mi-a răspuns că nu, nici într-un caz”. „Dacă ea mi-a spus că nu vrea să trăiască cu mine, eu m-am gândit aşa să mă omor singur, că nu mai am la ce trăi. Decât eu de 18 ani şi toți m-or arăta cu degetul mai bine nu de loc şi am omorât-o pe dânsa”[3].

În seara zilei de 23-24 noiembrie 1938, ora 20 noaptea, în pădurea Crişcăuți, cantonul pădurarului Ion Rusu, Teodor Vasile Nevoie din Arioneşti a împuşcat mortal cu o armă de vânătoare pe soția lui, anume Maria Ion Nevoie şi pe urmă şi singur dându-şi seama şi-a tras asupra sa două focuri de armă şi neajungându-şi scopul şi-a tăiat traheia. Starea lui fiind gravă a fost urgent internat la spitalul Soroca. Fapta a fost recunoscută de criminal, motivul crimei fiind clar. Cauza a fost stabilită şi de medicul circumscripție Sudarca[4]. La spitalul central Soroca Teodor V. Nevoie a fost internat în salonul nr. 3, secția Chirurgie, supravegheat fiind de doctorul Ursu.

Şi în procesul verbal întocmit în pădurea Crişcăuți la cantonul pădurarului Ioan Rusu, şeful postului de jandarmi Sudarca, plut. Pruteanu

[2] **A.N.R.M.**, Fond P – 1406, inv. 2, dosar 507, f. 5.
[3] *Ibidem*, f. 29 – 30.
[4] *Ibidem*, f. 7.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Petru consemnează: „am găsit pe individul Teodor Nevoie cu beregata tăiată, care nu putea vorbi. Cu ajutorul D-lui medic din Sudarca, numitul a început să vorbească, luându-i o declarație prin care recunoaşte că el singur a împuşcat-o pe soția lui pentru faptul că nu se înțelegeau în familie. În urmă ind. a vrut să se împuşte şi pe el şi neajungându-şi scopul şi-a tăiat traheia cu cuțitul”[5].

Judecătoria județeană Soroca a întocmit dosarul pentru examinarea acestui caz de asasinat. Tânărul Teodor Nevoie cădea sub incidența a două articole din Codul penal. La 3 ianuarie 1939 se anunțase procesul, care prevedea condamnarea asasinului la o pedeapsă cu închisoare pe viață. Acest proces judiciar n-a avut loc. La 22 decembrie, orele 10 şi 10 minute, „numitul Teodor Nevoie a sucombat în pretoriile secției chirurgicale” a spitalului județean Soroca din „cauza unei asficții prin spazme al glotei – consecutiv unei stenoze laringo–trahiale cu un corp tăios”[6]. Potrivit dispozițiunilor art. 163 din Codul penal „moartea învinuitului a stins încriminarea faptelor comise şi s-a dispus închiderea şi înaintarea dosarului Tribunalului Soroca spre conservare”[7].

Soarta tragică a celor doi tineri a cutremurat nu numai satul de baştină Arioneşti, dar şi toate satele din împrejurimi. O circulație largă au cunoscut-o povestirile simple orale care evocau fapte concrete consemnate întocmai cum s-au petrecut. Conflictul de natură erotică, atât în narațiuni memorate, cât şi în cântece, poate fi explicat în legătură cu realitatea care i-a dat naştere, fiind în strânsă legătură cu cel social, economic, juridic, familial. La plăsmuirea jurnalului oral „Frunză verde de stejar”, cântărețul popular a invocat motive folclorice tradiționale: „Soarele şi Luna”, „Doi iubiți”, „Sărmana turturică”, care au la bază o dramă familială, atenția concentrându-se asupra dragostei, deci „asupra temelor celor mai vaste, mai adânc în sens universal”[8]. Suportul etnografic (visul profetic, credința în prezicerea destinului, magia similitudinii) cu rădăcini adânci în structuri vechi de credință şi de cultură, constantele poetice, formulele tradiționale sunt atrase de cântărețul anonim pentru a da expresie acestui episod. Intercalarea motivului „Amărâta turturică” sau „Vai, sărmana turturică” în structura jurnalului oral este dictată de situația de înstrăinare a tinerei şi frumoasei Maria. Imaginea apei tulbure, a ramurii uscate creează atmosfera de

[5] *Ibidem*, f. 31.
[6] *Ibidem*, f. 70.
[7] *Ibidem*, f. 84.
[8] G. Călinescu, *Istoria literaturii române de la origini până în prezent*, Bucureşti, 1941, p. 60.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

adâncă durere, amărăciune şi tristețe: „Ei, sărmana turturică, / Zboarî, zboari pîn şi chicî / Ş-o zburat o apî albastrî, / E o tulburî ş-o varsî, / Ş-o zburat o apî rea, / E o tulburî ş-o bea, / Ş-o zburat pădurea deasî / Dupa viața ei nu-i pasî, / Ş-o zburat pădurea rarî, / În canton ea sî coboarî. ”

Motivele „Fata blestemată – pasăre pribeagă”, „Amărâta turturică” sunt preluate cu alte funcționalități. În variantele din Arioneşti, Visoca intervine o schimbare. Metaforei fată – pasăre îi corespunde un personaj real, identificabil.

Simbolul cu sens general reprezentat de turturică este delimitat, concretizat şi aplicat la modul particular. În locul sărmanei turturele figurează nevasta fugită, după ruptura ce s-a produs în familie. Drama turturelei este raportată la propria persoană, la retrăirile intime ale tinerei Marusica, evidențiind caracterul de simbol al eroinei. Versurile jurnalului oral de la Arioneşti sunt identice cu cele ale variantelor doinelor populare: „Vai, sărmana Marusică, / Zboară, zboară pîn ce pică. / Zboară peste-o apă lină / Cu Feghiuța ei de mână, / Zboară peste-o apă albastră, / De-a ei viață nici nu-i pasă, / Zboară prin pădurea rară, / Că desară o să moară”[9]. Credința în metamorfozare este foarte puternică. Se produce o mutație, drumul turturelei îl parcurge nevasta fugită. În modul acesta, poetul anonim intensifică dramatismul situației, iar personajul invocat se asociază cu pasărea – suflet şi vesteşte plecarea în altă lume. Pe sama turturelei sunt puse prevestirile triste atunci când „cântă lucrul rău”[10].

Amărâta turturică este simbolul ființei umane rămasă singură, care „renunță la toate bucuriile vieții şi, în cele din urmă, la viața însăşi, ieşind în calea vânătorilor, ca să fie şi ea ucisă”[11]. „Unde vede un vânător, / Se duce la el în zbor, / Vânătorul s-o pălească / De pe lume s-o sfârşească”[12]. Profesorul Petru Caraman constată că pe teritoriul de limbă română tema lirică a turturelei îndoliate este reprezentată de variante provenite din toate provinciile. B. P. Haşdeu o considera „una din cele mai frumoase doine româneşti”[13], circulând sub formă de cântec baladic şi liric. Metamorfoza (sau redarea alegorică), ca mijloc poetic, are

---

[9] Arioneşti – Soroca, inf. Mazurac Maria a lui Toader, 59 de ani, col. Al. Furtună.

[10] Ion H. Ciubotaru, *Folclorul obiceiurilor familiale din Moldova,* în **C.A.F.**, vol. VII, Iaşi, 1986, p. VI.

[11] Petru Caraman, *Pământ şi apă. Contribuție etnologică la studiul simbolicei eminesciene*, ediție, prefață, note şi studiu de Gheorghe Drăgan, Iaşi, 1984, p. 179.

[12] Al. Furtună, *În căutarea unui cântec*, în „Literatura şi arta” din 28 noiembrie 1985, p. 3.

[13] B. P. Haşdeu, *Studii de folclor,* ediție îngrijită şi note de Nicolae Bot, prefață de Ovidiu Bârlea, Cluj-Napoca, 1979, p. 258.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

rădăcini străvechi – în viziunile totemice animiste, mitologice ale societății gentilice, dar constituirea ca baladă este târzie[14].

Doina „Colo-n vali la izvoarî" prezintă aspectele contrastante ale „despărțirii" şi ale cununiei „pân la moarte". Cele două rămurele ale nucului crescut cu frunza rară, pe care cântă două păsărele, sunt simboluri ale vieții, cântecul cu glas duios simbolizează fericirea şi bucuria bunului trai, glasul subțire al păsării de pe altă ramură este opus ca sens şi simbolizează jalea, amarul vieții, suferințele grele, despărțirea. Mama cucului, păhărelul de moarte sunt simboluri cu conținut arhaic tâlcuite ca despărțire de lumea pământească, astăzi îndeplinind funcție poetică. „Colo-n vali la izvoarî / creşte-un nuc cu frunza rarî, / Nu ştiu-i rarî ori amarî, / Da mirosul mă omoară. / Colo-n vîrfu nucului / Cântî mama cucului, / Da mai jos pi rămureli / Cântî douî păsăreli; / Una cântă glas duios / Pentru-al nostru trai ce-a fost, / Una cântă glas subțâri / Pentru a noastrî dispărțîri. / Păhăruț di moarti-aş be, / Dispărțîri n-aş mai vre. / Na-ți părinti patru boi / Discununî-mî-napoi, / Măcar dă-mi şî boi şî vaşi, / Cununia nu s-întoarşi / Măcar dă-ni şî vaşi cu lapte, / Cununia-i pîn la moarti"[15]. În finalul liric al cântecului simbolurile capătă o interpretare alegorică de aspect moralizator în spiritul credinței creştine. Patru boi i se dă părintelui (preotului) pentru descununare. Preotul spune: „Cununia nu s-întoarşi, / Cununia-i pân la moarti". În tradiția vieții de familie nu era practicat descununatul; despărțirea, destrămarea familiei nu era acceptată. Educația religioasă prevedea păstrarea familiei.

Tânărul soț, stăpânit de dorința căminului, luptă cu trădarea, se opune încercărilor soției de destrămare a familiei, el rămâne credincios căsătoriei şi dragostei. Sfârşitul tragic al lui e pus în legătură şi cu enigmatica vrajă la rabin. Pentru provocarea răului s-a recurs la magia similitudinii. „Mama Mariei a luat un cot de pânză şi s-a dus la biserica jîdovască, a plătit la jîdani slujbe şi a venit acasă ş-o destrămat tăt lângă fântână... Pânza ceea descântată o dus-o acasî ş-o desfăcut-o toată până la un fir pe colan la fântână.

– Cum nu-i nimic din pânza asta, aşa să nu fie nimic din cel care ... ş-o chicat pe Feghea şi asta s-o-mplinit.

El o murit mai târziu"[16].

---

[14] *Creația populară. Curs teoretic de folclor românesc din Basarabia, Transnistria şi Bucovina*, Chişinău, 1991, p. 560.

[15] **A.F.**, ms. 75, 1956, f. 23-24; inf. Idrican Daria Ion, s. Cotova – Soroca; col. Suveică R. D.

[16] Arioneşti, inf. Bețivu Vasile al lui Ion, 56 de ani, pădurar, col. Al. Furtună. Credința în puterea magică a unor practici asemănătoare transpare şi în alte povestiri orale superstițioase. „Unui om i-o luat pământul. I l-o luat alt om. El s-o dus ş-o plătit slujbă

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Imaginea alegorie moartea – nuntă apare ca o formulă poetică stereotipică în textele culese şi de regulă în finalul creației. „Pe Marusea când o împuşcat-o, / Ea scria o scrisoricî, / Nu scria cî o murit, / Da scria, s-a logodit / Dupa fişioru craiului, / S-o dus în fundu raiului, / Dupa fişioru vântului, / S-o dus în fundu pământului. / Ş-o dat la o păsărică / Să-i ducî scrisoarea mămicî”[17]. Logodnicul se află în lumea de dincolo. Apar simboluri caracteristice subiectelor arhaice şi în special poveştilor fantastice – logodire cu „feciorul vântului” pe alte tărâmuri. În varianta cântecului din satul Arioneşti, logodna are loc „În mijlocul codrului / În tinda cantonului”[18]. Acțiunea se desfăşoară în cadrul realului.

Prevestirea morții este înfățișată sub aspectul unui vis al mamei, care vede fiica între icoane. Visul – căderea icoanei de pe perete – după explicația poporului înseamnă nenorocire, prevestire de moarte. În subiectul baladic arhaic „Soarele şi Luna” (tipul „Fratele şi Sora”) incestul este prevenit şi nunta oprită pe cale miraculoasă: „Icoanili o prins a plânge / Şî luminili – a sî stînge”[19]. Aceeaşi idee de tristețe şi supărare este exprimată simbolic prin sloiul de gheață: „Îngheațî apa Nistrului / Pe fundul pământului, / Da nu-ngheață de ger mare / Că-ngheață de supărare”[20]. Imaginea poetică ține de ciclul nistrean. Balada are ca protagonişti pe Maria şi pe mama ei. Într-un dialog imaginar este expus visul profetic: „Mergând prin pădure ea, / Povestindu-i maică-sa: / – Marusică, dragul mamei, / Te-am visat între icoane”. Sfârşitul tragic este sugerat în vis prin străbaterea unei păduri şi aflarea ființei dragi între icoane, adică sortit morții[21]. Evenimentul funest este semnalat prin visul profetic.

---

la rabin jidovesc. Cum la noi popa. Popa jîdanilor să nume. Pe urmă la acel care a luat pământul se prăpăde acasă, îi pierea tot ce ave împrejurul casei: doghitoaci... Şî ei s-o îmbolnăvit. Omului cu paguba i-o fost jele de dânşii (de acei care i-o luat pământul). S-o dus ş-o-ntors. O grăit cu rabinul:

– Te rog nu citi mai mult, că aceea se pierd acasă.

Jîdanul o zîs:

– De ce nu mi-ai spus că eşti neam aşa aproape cu cel care ți-o luat pământul, că eu n-avem să-ți primesc să-ți fac rugăciune.

Atunci s-o oprit răutatea. De-amu era ghini. Acel care luase pământul nu mai ave pagubă în gospodărie” (s. Hiliuți – Bălți, inf. Furtună Maria I., n. 1924).

[17] **A.F.**, ms. 75, 1956, f. 35-37; inf. Leu Ilean a lui Dumitru, 28 de ani, s. Cotova, Soroca; col. Suveică R. D.

[18] Inf. Bujor Maria a lui Procopic, 68 de ani.

[19] Lucia Berdan, *Balade din Moldova*, în **C.A.F**., vol VI, Iaşi, 1986, p. XVI.

[20] *Ibidem*.

[21] Printre semnele prevestitoare de curmare a firului vieții este şi căderea icoanei de perete.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În variantele culese din localităţile Câmpiei Sorocii tânăra nevastă este imaginată în simboluri care o prezintă nespus de frumoasă, mândră, turturică floare din grădină, „zice că era aşa o fată de frumoasă, nici pereche în lume n-avea” (Arioneşti) „când arunca aşa ochii, parcă intra în om. Aşa frumoasă era”. Simboluri ale frumuseţii feminine ideale sunt astrele – Soarele, Luna, luceferii, stelele. Cântăreţul popular o numeşte dezmierdător Marusica. Este luată în considerare frumuseţea feminină, cea bărbătească fiind relevată mai puţin. Pe tinerii soţ şi soţie îi simbolizează trandafiri, stejari, viţă de vie şi alte reprezentări vegetale.

O constantă poetică este şi cea a tinerilor uniţi simbolic prin imaginea viţei de vie, îmbrăţişând stejarul. „Pe mormântul la fetiţă / Creşte un pui de viţă, / Pe mormântu la băiat / Creşte un stejărel. / Viţa cât creştea / Pe stejărel îl cuprindea”[22].

Variate începuturi ale jurnalului oral se deschid cu formule iniţiale tradiţionale de genul: „Frunză verde: „Frunză verde de stejar, / S-o-ncuscrit doi pădurari” (Arioneşti – Soroca); „E, hai, verde de mărar, / A fost Feghea pădurar” (Sauca – Soroca); „Foaie verde de mărari, / O fost unu pădurari”. O altă formulă iniţială are conţinut peisagistic: „Într-o pădure întunecoasă / O căsuţă se zărea” (Visoca – Soroca). O variantă amplă din satul Cotova începe cu dialogul aştrilor personificaţi – Soarele cu Luna: „Sî pune Soarili sî juri, / Cî nu-i dragosti pi lumi”, face parte din grupa cântecelor epice populare fantastice.

Finalul unor povestiri orale subliniază drama părinţilor rămaşi singuri, scoţând în prim plan chipul mamei care se autocondamnă de moartea fiicii. În Arioneşti „îndată s-o scos cântecul. Aşă pi mini m-o informat când am fost eu la Arioneşti la Vasea Tincu. Că prin mahala acolo era o fată. Ş-un flăcău îmbla la dânsa... Şi ce s-o pus ei la cali ş-o compus cântecul ista. Părinţii Marusicăi când o aflat cine o compus cântecul, le-o cumpărat câte un rând de haine. O făcut o masă şi i-o chemat pe dânşii ş-acolo i-o-mbrăcat. Le-o dat hainele ca mulţumire pentru cântec. Ii o compus şi melodia şi cuvintele. Cum compun acuma cântăreţii. Cântau oamenii pe la şezători, pe câmp, în tăti părţile. Asta întâmplari o fost dreaptă, n-aşă numa pi-auzite”[23].

Cântecul „Frunză verde de stejar” cu tematică familială din viaţa satului a pătruns şi în unele scrieri literare din Moldova. În nuvela „Horodişte”, sat vecin cu Arioneştii, scriitorul Ion Druţă, originar şi el din aceste locuri (născut la Horodişte), prezintă rezumativ subiectul

[22] 1987, Arioneşti – Donduşeni, inf. Rusu Vera a lui Toader, 76 de ani, col. Al. Furtună.
[23] 1987, s. Sauca – Donduşeni, inf. Sorbală Ion al lui Vasile, 69 de ani; col. Al. Furtună.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

acestei creații răspândită în formă de jurnal oral, baladă familială, povestire simplă orală, amintire, reprezentată de multe variante provenite din diferite sate. Un motiv folcloric al acestui complex de creații orale transpare desluşit şi în romanul „Frunțe de dor” de Ion Druță.

„S-a pornit (pădurarul – Al. F., Gr. B.), dar n-a făcut nici doi paşi şi a rămas trăsnit lângă căruța lui Vasile.

– Mă, a cui îi căruța?

– A mea.

– Ce ai tras-o pe mormânt?

– Care mormânt?!

În două clipe s-au adunat cu toții. La un pas de căruța lui Vasile cernea o cruce de lemn abea negrită de atâtea toamne.

– Cine-i îngropat aici, moşule?

– O fată de la noi... din Țaula.

– Da ce-au îngropat-o în pădure?

– Apoi de-aici, din pădure, i s-a tras moartea. A fost ‘puşcată (...).

– Da cine a împuşcat-o, moşule?

– Feciorul pădurarului. A ibovnicit cu dânsa vre-o trei ani, – moşul s-a rezemat de căruță şi a aprins o țigară.

Mare dragoste mai era. Apoi pe băiatul pădurarului l-au luat în armată, da în vreme asta părinții au măritat-o după Fedica cel şchiop, notarul.

– Ei, ei?

– Apoi, – bătrânul şi-a lipit cu grijă țigara. A aflat el acolo, la oaste. S-a întors şi i-a dat de ştire să vie aici în poiană. Aici se întâlneau ei.

– Şi a împuşcat-o?

– Cică, ea singură l-a rugat...

O cioară somnoroasă a căzut de pe creangă şi bătea nebună din aripi.

– Da unde-i feciorul pădurarului?

– Apoi că şi el e aici... Amândoi sub cruce.

Moşul s-a apropit, a ridicat de pe mormânt cele câteva fire de paie, căzute din căruța lui Vasile, şi a rămas îngândurat cu ele în mână.

– Mare dragoste a mai fost... Frumoşi erau amândoi. Şi cântec a fost despre dânşii, n-ați auzit?

– N-am auzit”[24].

Interdicția de a călca cu roata căruței mormântul, locul unde „cernea o cruce de lemn”, ocolirea lui are funcție apotropaică, de ocrotire a celor vii de primejdii şi de moarte, nerespectarea acestor interdicții putând avea urmări neprevăzute pentru cei în viață. Pădurarul, erou al

[24] Ion Druță, *op. cit.*, p. 388 – 389.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

romanului, „a rămas trăsnit” lângă căruța lui Vasile trasă pe mormânt, a fost cuprins de spaimă, văzând nerespectarea obiceiului. Exista credința că acest fapt ar putea provoca nenorociri şi să se răsfrângă asupra lor. Din tabloul „popasul cărăuşilor în pădure la mormântul celor doi tineri” se pot desprinde credințe vechi cu sensuri mitice şi acțiuni benefice ori malefice ale unor puteri aflate în lumea de dincolo, născându-se fiorul întâlnirii vieții cu moartea, la care omul trebuie să fie prudent şi dator să respecte anumite interdicții.

Caracterul tematicii, modul desfăşurării acțiunii determină încadrarea subiectului dat şi a variantelor lui la grupa de creații familiale. Textele folclorice cunoscute prezintă multe forme intermediare: jurnal oral, cântec liric, baladă, povestire simplă orală, grupate în jurul aceluiaşi subiect, formând un întreg viu cu noi şi noi variații. În structura subiectului este utilizat un fond artistic folcloric tradițional comun tuturor ținuturilor locuite de români: motivul baladic „Vai, sărmana turturică”, „Au fost odată doi iubiți”, „Soarele şi Luna”, „Proba iubirii”, „Logodnicii nefericiți”, ”Nevasta fugită”; totodată au fost atrase constante poetice rituale şi ceremoniale (unele variante au contaminat fragmente de bocete).

Toate au jucat un rol de seamă la crearea cântecului zonal sorocean. Avem de față, deci, un complex de texte folclorice de răspândire zonală din mai multe localități din Valea Nistrului, care prin motivele contaminate şi prin constantele poetice se integrează în contextul larg al cântecelor epice şi lirice româneşti. Viitoarele culegeri şi cercetări de teren vor releva importanța circulatorie a creațiilor populare din zona dată ca fenomen etno-folcloric sincretic.

TEXTE FOLCLORICE

Cântecul „Frunză verde de stejar” cu variante în transcriere fonetică limitată şi intercalări de proză adaptată la vorbirea orală locală.

Sî pui soarili sî juri,
Cî nu-i dragosti pi lumi.
Da şî luna răspundea:
– Taşi tu, soari, nu jura,
Tu răsai când înzîuazî
Ş’asfințăşti când însărezî,
Eu răsar la mezul nopții
Şi văd dragostea la toți.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Ei, sărmana turturicî,
Zboarî, zboarî pîn şi chicî
Ş-o zburat o apî albastrî,
E o tulburî ş-o varsî,
Ş-o zburat o apî rea,
E o tulburî ş-o bea,
Ş-o zburat pădurea deasî
Dupa viaţî ii nu-i pasî,
Ş-o zburat pădurea rarî,
În canton ea sî coboarî.
În canton nu pute şîde,
Căci inima o frige.
Din canton e când işa,
Feghia sub copac stătea,
Pi Maruşca o-mpuşca.
E di mînî sî ţînea
Şî-n canton fugea.
Feghea la geam alerga
Şi din gurî cuvînta:
– Dă drumu Marusă-n casî,
Cî lacrimili mă varsî.
– Eu drumu ţîi nu ţ-oi da,
Cî mă tem cî mî-i împuşca.
– Nu ti temi, Marusicî,
Eu mâna ţ-oi lecui
Şî-mpreunî om trăi.
Şî Marusea nu l-o ascultat,
Şî el cu forţa a întrat,
Şî pi Marusea o-mpuşcat-o,
Şî el sîngur s-o tăiet.
Pi Marusea când o-mpuşcat-o,
Ea scria o scrisoricî,
Nu scriea cî o murit,
Da scriea, s-o logodit
Dupa fişioru craiului,
S-o dus în fundu raiului,
Dupa fişioru vântului,
S-o dus în fundu pământului
Ş-o dat la o păsăricî
Sî-i ducî scrisoarea mămicî.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

A.F., ms. 75, 1956, f. 35-37.

Inf. Leu Ileana Dumitru, 28 ani, s. Cotova, r-nul Drochia, Col. Suveică R. D.

*

* *

Un cîntec tare frumos, de jale. Tăt satul l-o cîntat. Cine o format acest cîntec nu ştiu. Tare lung era el, da nu-l ţin minte tăt.

Foaie verde de stejar,
A fost odată un pădurar
Şi avea o Marusică
Tinerică, frumuşică,
Iar Dumnezeu cel bun
I-a trimis un mire bun
Cu pămînt şi cu avere
Şi trăia fără plăcere.
Şi Marusea cît trăia,
Tot stătea şi se gîndea,
Iar Feghea o-ntreba:
– De ce stai Maruse aşa?
– Feghea, mă gîndesc,
Că nu pot să te iubesc,
Că-l iubesc pe Ionel
Şi-mi dau viaţa pentru el.
(E o avut un prieten în Vîsoca).
Iar Feghea s-o suparat,
Arma-n mînă a luat
Şi-n sus a împuşcat.
Marusea s-a speriat
Şi îndată a zburat.
Vai, sărmana Marusică,
Zboară, zboară pîn ce pică.
Zboară peste-o apă lină
Cu Feghiuţa ei de mînă,
Zboară peste-o apă albastră,
De-a ei viaţă nici nu-i pasă,
Zboară prin pădurea rară,
Că desară o să moară...

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

El mai este. Cum o luat el briciul şi s-o tăiet.

Un frate de-a lui Feghea îmi povestea că ii trăiau în pădure la Vîsoca. Acolo tatăl ei era pădurar. (Informatoarea precizează, că ei trăiau în sat, în Arioneşti). Ş-o mers în ospeţie la părinţii ei. Da părinţii o venit în sat, aici le era gospodăria. N-aveu să lese casa singură.

Sara, ci s-o suparat ii... El i-o zis:

– Dacă tu nu vrei să trăieşti cu mine, eu am să te-mpuşc.

Da e n-o crezut. Nu ştiu ce i-o mai răspuns. El o tras un foc. E s-o spăriet. N-o împuşcat-o de odată. E s-o repezit repede şi l-o apucat de gît şi i-o strigat:

– Feghea, ce vrei să faci?

El o rezemat puşca de sobă. Şi e mai porăie pin casă. Şi cît o mai porăit pin casă o mai grăit amîndoi, e o crezut că el o uitat. Poate e cu gîndu să fugă o deschis uşa ş-o işît în tindă. Da el atunci, cînd o păşit pragul să iasă din casă, o împuşcat-o. El o luat briciul şi şi-o tăiet gîtița. Îndată n-o murit. Tot îl cosă, îl cosă, da el rupe şi rupe. El chiar o vrut să moară. Ii amîndoi o fost frumoşi, da nu ştiu ce viață urîtă o avut. E o căzut cu fața în jos în tinda cantonului. Cînd o venit părinţii nu se vede cantonul de norod. Din spate o-mpuşcat-o. Părinţii lui s-o dus ş-o cerut voe de la părinţii Marusei ca să-l îngroape şi pe dînsul alăturea. Părinţii ii n-o dat voe. El trăie încă cînd o înmormîntat-o pe dînsa.

1987, Arioneşti – Donduşeni, inf. Mazurac Maria a lui Toader, 59 de ani; col. Al. Furtună.

*

* *

Foaie verde de stejar,
S-o-ncuscrit doi pădurari,
Unu ave o Marusică
Tinerică, frumuşică,
Iar şi Dumnezeu cel bun
I-o trimis un mire bun
Cu pămînt şi cu avere,
Ca s-o ieie de femeie.
Intr-o joi de la amiază
Marusica rău oftează,
Că i-o venit un dor de mure,
Ca să plece la pădure.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Ştiu, că mure n-au găsit,
Viaţa ei s-au bocit.
Mărgînd prin pădure ea,
Povestindu-i maică-sa:
– Marusică, dragul mamei,
Te-am visat între icoane,
Marusică te-am visat,
Că Feghea al tău bărbat
O venit şi te-o-mpuşcat.
– Taci, măicuţă, nu-mi mai spune,
Visurile toate-s minciune.
Întorcîndu-se spre canton,
Zăreşte e un om.
Şi venea el aşa,
Parcă aduce ceva.
Se uită Marusea-n zare,
Are puşcă de vînătoare.
Marusea la canton au alergat,
Şi uşile au încuiat.
Feghea strigă: – e zăvorul,
S-au aprins în mine dorul,
Întîi să te sărut mi-i dor
Şi apoi să te omor.
– Te rog, Feghea, iartă-mă,
De la moarte scapă-mă.
– Tu demult să te rugat,
Acuma să fost iertată,
Da-mi spunea-i că n-am avere
Şi nu vreai să-mi fii femeie.
Şi Feghea au împuşcat-o,
El gîtiţa s-au tăiat.
I-au învălit într-un oghial,
I-au trimăsu la spital.
La spital, la domnu Ursu
Pentru fata lui Ion Rusu.

Cîntecul l-am învăţat de la mama Marusicăi. E mi-o povestit. Feghea era la armată. El o venit acasă ş-o dat de scrisoare la dînsa în buzunar. Şi s-o-nceput a certa. El s-o dus la naş-s-o şi o luat puşca. L-o-ntrebat, unde te duci? Ei, m-a duc la vînat. Ei erau la canton (ori

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

pădurea Vîsocii ori Crişcăuţului). [Zice că era aşa o fată de frumoasă, nici păreche în lume n-ave. Şi el era frumos.] E o încuiet uşa cînd l-o văzut pe dînsu cu puşca. Că mă-sa visase şi i-o spus:

– Iau-te, dragul mamei, te-am visat între icoane şi Feghea vroia să te împuşte.

– Ei, nu mai spune, că visurile-s minciuni.

Povestea Natalia, mama ei şi plînge. Iaca, măcar cîntec i-o rămas. El o strigat la dînsa să-i deie drumu:

– Nu te teme că n-am să-ţi fac nică.

Şi e i-o dat drumu. Zice că el o împuşcat-o. El gîtiţa şi-o tăiet-o. De ce îl lecuie sî rupe gîtiţa înapoi. E pe loc o fost moartă. Zice că nu erau căsătoriţi, el o venit de la armată.

1987, Arioneşti – Donduşeni, inf. Tricolici Lida a lui Vladimir, 45 de ani; col. Al. Furtună.

*

* *

Mama Marusicăi spune că e nu prea o vrut s-o deie după Feghea. Spune la ţesut la Tricolici Lida.

Cînd arunca aşa ochii parcă întra în om. Aşa frumoasă era (e vorba de Marusica – A. F.).

1987, Arioneşti – Donduşeni, inf. Rusu Vera a lui Toader, 76 de ani; col. Al. Furtună.

*

* *

E hai verde de-o mărar, (se repetă)
O fost Feghea pădurar
Ş-a avut o Marusică
Nu prea mare, nu prea mică,
Marusica cum era,
Ea pe Feghe nu-l iubea
De năduhul ce-l avea...
Niş nu be, niş nu mînca
Merge prin pădurea rară,
Se-ntîlni cu Feghea-n cale.
Feghea, soţul meu cel drag,
Inima nu ni-i întreagă,
Mă doare pe jumătate
Şi-mi arată semn de moarte.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Marusico, nu te teme,
Mai sunt zile, este vreme.
Marusica o fugit
La cardon ea s-a oprit.
Atunci Feghea o strigat:
Marusico, jos să stai,
Că de-acuma zile n-ai!
Dintr-o tufă de liliac
O făcut din puşcă bah,
Dintr-o tufă de sulcină
O-mpuşcat-o drept în mînă.
Marusica o răcnit
Ş-o strigat la păzitor:
Scoateți-mă, c-o să mor!
Păzitoriu o venit,
Marusica o murit,
Păzitoriu veste-o dat,
Mama ei cînd o aflat,
Aşa frumos a mai bocit.
Fata mamei, Marusică,
Te-am crescut de mititică,
Nu ştiu dragă ce-ai făcut,
Căci nădejdea mi-ai pierdut,
Mi-ai pierdut nădejdea toată,
Căci de-acuma nu am fată.
Te-am crescut pe mîna dreaptă,
Să am fată pîn la moarte.
Mama ei cînd a auzit,
Aşa frumos a mai bocit.
Bucură-te cimitir,
Că ți-aduc doi trandafiri,
Nu-i aduc ca să-nflorească,
Da-i aduc să putrezească.

Pe dînsul l-o luat la spital la Soroca şi i-o cusut gîtița. El o băgat degetul în cusătura ceea ş-o rupt-o.

1987, Sauca – Donduşeni, inf. Sorbală Ion a lui Vasile, 69 de ani şi Maranciuc Ion a lui Ion, 74 de ani; col. Al. Furtună.

*

* *

Fata asta o fost din s. Horodişte. Şi e o avut prieten. Părinții o vrut s-o deie după băietu lui Vasile Nevoe. Da fata n-o vrut să se ducă. E ave

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

prietenul ii, pe Ionel. Ş-atuncea părinţii o dat-o cu de-a sîla după băietul cela de pădurari. Pe urmă el se duce cu vînatul prin pădure. Da el, Ionel vine şi prieteneu. Intr-o zî ii stau pe prispă, cum erau casele înainte. Bărbat-s-o vine de la vînat. O întrat în casa cei veche ş-o buhnit pe fereastră. Zice, Marusea, m-a iubeşti pe mine? Da e:

– Eu nu te pot iubi pe tine de loc
Că-l iubesc pe Ionel
Şi-mi dau viaţa pentru el.

O luat puşca ş-o-mpuşcat-o. El îndată şi s-o tăiet. Părinţii o luat şi i-o-nmormîntat. Ş-ap o compus un cîntec. L-am învăţat de la surorile mai mari, de la părinţi. Se cînta la şezători, pe la clăci, la prăşit cînd se strîngeu prăşitori.

Într-o pădure-ntunecoasă
O căsuţă se zărea,
Pe o prispă mică, joasă
Marusica tristă sta,
Iar alăturea de dînsa
Feghişor care o iubea.
Ş-o-ntrebă cu dulci cuvinte:
– Spune-mi, Maruse, mă iubeşti?
Ea-i răspunde supărată:
– Nu te pot iubi de loc,
Că-l iubesc pe Ionel
Şî-mi dau viaţa pentru el.
Feghişor s-a suparat,
Puşca-n mînă a luat
Pe Marusea o-mpuşcat
Şi el singur s-o tăiat.
Părinţii cînd o aflat.
Şapte muzici au chemat,
Şapte muzici au cîntat,
Şapte clopote au sunat.

1987, Vîsoca – Donduşeni, inf. Nasata Vera a lui Nicolae, 55 de ani; col. Al. Furtună.

Marusea o fost fiică de pădurar. E o trăit un timp cu dînsu şi de acolo o vrut să-l lepede. Lui tare i-o plăcut de dânsa. Şi s-o gîndit, decât să mă despart de dânsa, mai bine o omor şi pe dînsa şi pe mine. Mama sa o visat un vis rău şi-i spune:

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

– Marusica, dragu mamei,
Te-am visat între icoane.
Da e:
– Taci, mămică, nu mai spune,
Visurile toate-s minciune,
Mergi, mămică, sănătoasă
Că eu mă-ntorc înapoi acasă.

Şi e cînd o venit în pădure Feghea o urmărit-o ş-o-mpuşcat-o în canton. El s-o tăiet cu briciu, îndată l-o transportat la spital, i-o cusut gîtița. El o rupt ața de la gît. Din asta i s-o tras moartea.

Foaie verde de mărari,
O fost un pădurari
Şî ave o Marusică
Tinerică, frumuşică,
Iar şi Dumnezeu cel bun
I-o trimis un mire bun,
Ca s-o aibă de soție,
Da şi mama ii cu dor,
Vine la Marusea-n zbor
Şi Maruşei îi spunea,
Ce vis e o visat.
Marusica, dragul mamei,
Te-am visat între icoane.
Taci, mămică, nu mai spune,
Visurile toate-s minciune
Mergi, mămică, sănătoasă,
Eu m-a-ntorc înapoi acasă.
Of, săraca Marusică,
Cum e zboară pîn nu chică.
Zboară prin pădurea deasă,
De-a ei viață nici nu-i pasă,
Zboară prin pădurea rară
Se-ntîlnea cu Feghea-n cale.
De la Feghea cere ertare,
Feghea iia îi spunea:
Eu iertare ție ț-oi da,
Arma cînd oi descărca.
Marusica tot fugea,
Da şi Feghea o urmărea,
În tinda cantonului
În mijlocul codrului,

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

El arma o descărca
Şi cu briciul se tăia,
El cu briciul s-o tăiat
La spital l-au transportat.
La spital gîtița i-o cusut-o
Ş-o vrut să facă bine
Din spital cu tăt işă,
El ața de la gît rupe.
L-o cusut a doilea oară
Şi n-o mai avut scapare.

1987, Criscăuți – Dondușeni, inf. Cazacu Irina a lui Ion, 65 de ani; col. Al. Furtună.

Résumé

Les auteurs analysent les variantes d'une chanson répandue dans quelques localités de la région de Soroca. La confrontation des informations documentaires avec le faits reflétés dans le création folkloriques éclaire le processus si complique et si investigue de l'imagination populaire comme acte de création, élargit l'horizon du folklore comme phénomène vivant, perpetuel et contribue a la comprehension de la relation entre les événiments concrètes et la modalité dont ils sont reflétés artistiquement.

Les variantes de la chanson „Foaie verde de stejar" ont parrues en vertu des faits réels. Elles contiennent influences et associations des motifs qui font partie des créations épiques chantées et de la lyrique populaire qui a comme thème la famille. Les personnages astrales, Le Soleil et La Lune renvoyent aux sujets de résonance archaïque.

La partie la plus stable des textes est faite ses sujets traditionnels „Vai, sărmana turturică", assume et amplifie „Au fost odată doi iubiți", l'alegorie de la mort-mariage, le rêve prophétique, des formules poétique différentes, des dialogues lyriques(a la première personne), toutes y concentrées pour donner de l'expression artistique aux faits concrètes.

Au sujet de l'origine de la chanson „Frunză verde de stejar" (statu nascendi), les documents d'archive découvertes renvoyent a la source réelle de la création. Les actes de jugement de Fiodor Vasile Nevoie de village de Arionesti pour avoir tue sa femme Maria et son suicide ultérieur confirment ce qu'on a raconte dans les créations populaires.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

CU PRIVIRE LA CÂNTECUL POPULAR PASCAL. UNELE REFLECȚII ASUPRA ISTORIEI ŞI STADIULUI ACTUAL AL PROBLEMEI

Vasile Chiseliță

Cercetările istorice, folcloristice, antropologice, filologice, teologice converg spre ideea că creştinismul în spațiul popoarelor traco-dacice are o adâncime de aproape două milenii. Creştinarea strămoşilor noştri s-a făcut concomitent cu cea a grecilor şi romanilor din Macedonia şi Iliria, începând cu sec. I d. Hr., când pe teritoriul Daciei (Scitia Minor, actuala Dobroge) este consemnată activitatea apostolică a Sfântului Andrei, fratele Sfântului Pavel. Aceste date sunt relatate de istoricul alexandrin Origen (începutul sec. al III-lea), fiind preluate de către Eusebiu din Cezareea (anul 324 d. Hr.). Scriitorul african Tertullian (anii 200-206 d. Hr.) menționează printre creştinați şi pe daci, alături de locuitorii teritoriilor spaniole, galice, sarmatice şi germanice[1].

Folclorul oferă exemple concludente probând existența unui îndelungat proces de interacțiune dintre vechile concepții sacrale păgâne şi cultul religios creştin. Printre acestea, specialiştii remarcă, de regulă, colinda, cântecul de stea din ciclul Crăciunului, Anului Nou şi Bobotezei, cântecele de Florii, legendele despre Maica Domnului, anumite specii din cadrul obiceiului nupțial ş. a., simbolistica creştină a acestora având o adâncime istorică de cel puțin de un mileniu şi jumătate[2]. Drept argument în favoarea vechimii creştinismului la români îl constituie originea latină a celor mai importante noțiuni confesionale, proximitatea geografică față de marile centre ale Bizanțului, subordonarea canonică față de primele eparhii din Constantinopol (Iustiniana Prima, anul 535 d. Hr.), intensa viață monahală în teritoriu etc.

---

[1] Vezi: Elisabeta Moldoveanu, *Folclorul şi muzica religioasă la români şi la popoarele balcanice*, în „Datini", nr. 3, 1993, p. 36-37; Gh. Ciobanu, *Adoptarea muzicii bizantine ca muzică de cult. Vechime. Căi de pătrundere*, în „Studii de etnomuzicologie şi bizantinologie", vol. III, Bucureşti, 1992.

[2] Sabina Ispas, Constantin Brăiloiu, *Sub aripa cerului. Comentarii etnologice asupra colindei şi colindatului, Colinde şi cântece de stea,* Bucureşti, 1998; Gh. Ciobanu, *op. cit*., p. 54: „Istoricii sunt de acord, în general, că ritul creştin era deja răspândit în secolele IV-V pe întregul teritoriu locuit de daco-romani".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Un fenomen puțin cunoscut îl reprezintă așa-numitul *cântec popular pascal.* Similar sub aspect tematic cântecului de stea, axat pe motivele biblice ale patimilor, crucificării şi învierii Mântuitorului, pe legendele Maicii Domnului, acest cântec exprimă una din formele religiozității populare, care, paradoxal, nu s-a bucurat încă de o tratare specială şi aprofundată în etnomuzicologia românească. Fie din cauza unei frecvențe reduse în teritoriu, fie din lipsa unui repertoriu suficient de reprezentativ, acest subiect pare să nu fi interesat pe cercetători prea mult, cu excepția, poate, a lui Constantin Brăiloiu şi G. Breazul, care au abordat problema în mod polemic, vis-a-vis de conținutul a două culegeri de folclor[3].

Cântecul pascal a devenit cunoscut opiniei largi din Republica Moldova abia în ultimii 8-10 ani, grație unor festivaluri tematice, ajunse în anul 2000 la cea de a II-a ediție, cât şi unor emisiuni radiofonice şi televizate. Printre principalii animatori ai acestora se află folcloristul Andrei Tamazlâcaru şi membrii Ansamblului etnofolcloric „Tălăncuța”, activând sub egida Uniunii Muzicienilor. Originalitatea şi unicitatea unor astfel de festivaluri este cu atât mai manifestă, cu cât în alte zone ale arealului etnic românesc nu au fost, din câte ştim, înregistrate. Surpriza aproape absolută o constituie însă orientarea enunțată spre valorificarea cântecului „popular” pascal, înțelegând prin aceasta o specie distinctă, de origine, sau, cel puțin, de largă circulație folclorică. Pe linia unor astfel de preocupări se înscrie şi colecția de cântece populare pascale a aceluiaşi Andrei Tamazlâcaru[4], apărută în anul 1996, cuprinzând 33 de creații, grupate în trei compartimente: I) colinde cu subiect pascal; II) cântece despre patimile lui Hristos; III) cântece despre învierea lui Hristos. Colecția reprezintă una din cele mai voluminoase publicații cunoscute în folcloristica românească, având ca subiect cântecul pascal.

Remarcabile prin aspectele lor culturologice, estetice, religioase, educative, propagandistice, amintind întrucâtva de fenomenul misionarismului creştin la această răspântie de milenii, atât festivalurile, concertele, emisiunile radiofonice şi televizate, cât şi colecția citată au darul de a ridica însă o problemă de actualitate a folcloristicii şi etnomuzicologiei privind obiectul în cauză, statutul ontologic, geneza, tipologia şi evoluția lui în tradiția orală românească.

---

[3] Este vorba de colecțiile: Gh. Cucu, *200 colinde populare culese de la elevii Seminarului Nifon în anii 1924-1927*, ediție postumă îngrijită de Constantin Brăiloiu, Bucureşti, 1936; G. Breazul, *Colinde*, Craiova, 1938.

[4] Andrei Tamazlâcaru, *Cântece populare pascale,* Chişinău, 1996.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Tratarea ştiinţifică a acestor chestiuni ar constitui obiectul unor ample studii, inexistente, din păcate, în bibliografia de profil. În cadrul restrâns al prezentului demers, ne propunem să elucidăm câteva aspecte ce ţin de istoricul problemei, cu referire la unele concepţii despre cântecul religios la români, încercând o succintă analiză a materialului colecţiei citate mai sus.

În pofida adâncimii istorice a creştinismului în etnogeneza poporului român, atestările documentare privind viaţa muzicală creştină sunt destul de sărace şi relativ tardive. Un prim document îl constituie lucrarea lui Niceta din Ramesiana, de prezumtivă origine dacică, despre psalmodia liturgică din Dacia, datând din sec. al IV-lea, care a avut un rol important în creştinarea populaţiei autohtone[5]. Raporturile cântului religios creştin cu creaţia populară se profilează mai ferm abia în Evul Mediu, odată cu mărturiile scrise ale unor clerici referitoare la obiceiurile legate de tradiţia colindatului. Sunt cunoscute, spre exemplu, consemnările critice ale pastorilor protestanţi Gaspar Heltai din Cluj (secolul al XVI-lea) şi Andreas Mathesius din Ceargăul Mic, jud. Alba (secolul al XVII-lea). La acest capitol se înscriu şi mărturiile unor letopiseţe (a lui Nestor din secolul al XI-lea, Grigore Ureche şi Miron Costin din secolele XVI-XVII) şi cronici străine, ca cea a lui Franco Sivori (secolul al XVI-lea), Paul de Alep, Nicolo Barsi şi Bandinus (secolul al XII-lea), precum şi relatările lui Dimitrie Cantemir (*Descrierea Moldovei*), Franz Sulzer (*Istoria Daciei Transalpine*) din secolul al XVIII-lea ş. a.

Mărturii mai concludente despre cântul religios se înregistrează în secolele XIX-XX, odată cu apariţia unor colecţii de colinde şi cântece de stea, precum şi de cântări duhovniceşti. O importanţă deosebită o are, în special, cântecul de stea despre Naşterea lui Iisus Hristos. Introdus treptat în circulaţia folclorică, începând cu veacul al XVII-lea, prin concursul unor preoţi, dascăli şi cântăreţi de strană, acest cântec ocupă poziţii tot mai sigure în repertoriul tradiţional de Crăciun[6]. La ascensiunea sa folclorică au contribuit şi unele tipărituri creştine, printre care cunoscuta *„Psaltire în versuri*" a lui Dosoftei, numeroase manuscrise de inspiraţie bogumilică. După aprecierea lui Mircea Eliade, variantele orale ale acestora din urmă „au jucat, timp de multe secole, un rol în religiozitatea populară"[7].

---

[5] Octavian Lazăr Cosma, *Hronicul muzicii româneşti*, Bucureşti, 1973, p. 58.

[6] Emilia Comişel, *Colindele religioase (încercare de tipologie literară-muzicală),* în „Imagini şi permanenţe în etnologia românească", Chişinău, 1992, p. 129-139.

[7] Mircea Eliade, *Istoria credinţelor şi ideilor religioase*, vol. III, Chişinău, 1992, p. 193.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

O altă sursă a cântecului de stea o poate constitui mişcarea creştină occidentală de tip protestatar, al cărei instrument de convertire a populației a servit cântul spiritual, imnul religios. Printre acestea se înscriu sectele kathare din secolul al XII-lea, precum şi mişcările reformate luterane şi calvine de mai târziu (secolul al XVI-lea). Acestea din urmă au avut o înrâurire simțitoare în ținuturile transilvănene, mai cu seamă, în împrejurimile zonelor locuite de saşi şi unguri. Se ştie că în scopuri prozelitare acestea au susținut traducerea diferitor imnuri în limba română, fapt ce a introdus deseori o anumită confuzie şi suspiciune în relațiile interconfesionale ale ortodocşilor cu alte culte creştine, condiționând o atitudine refractară fața de cântările pascale colective extraliturgice. O mare parte a clericilor ortodocşi n-au susținut astfel de manifestări cu caracter autonom, neghidate de tipicul bisericesc. Cântările despre patimile lui Hristos se execută, de regulă, doar în cadrul liturghiei din Săptămâna Mare (a Patimilor), situație valabilă şi astăzi pentru zona Basarabiei şi Bucovinei. Cântecele despre Maica Domnului, Sfânta Cruce, naşterea, patimile, crucificarea şi învierea lui Iisus se identifică, în concepția populară, cu colindele de Crăciun.

Un rol important în propagarea cântărilor extraliturgice despre patimile lui Hristos îl are mişcarea neoprotestatară de tip evanghelic, care a luat o amploare deosebită în ultimii ani. Inspirată din cultul evanghelic american, cu rădăcini în formele religiozității protestante din secolul al XVIII-lea, această mişcare tinde să atragă sub propria oblăduire tot mai multă populație ortodoxă, inclusiv prin impunerea unor paradigme muzicale n oi. Printre acestea şi cântul pascal despre patimile lui Hristos, o reeditare a convențiilor evanghelice americane, bazate pe cântările colective ale Bibliei şi ghidate de textele unor tipărituri speciale. Istoria acestor convenții de „gospel-singing" o examinează muzicologul american David H. Stanley, relevând rolul textului scris, al tipăriturilor, în promovarea cântărilor imnice[8].

Printre primele publicații de cântece de stea se înscriu culegerile lui Ioan Tincovici (*Cântări dumnezeieşti*, Buda, 1815) şi *Versurile misiceşti* ale lui Anton Pann (1830). Ele fac referire la posibilitatea interpretării „şi la învierea Mântuitorului nostru Isus Hristos"[9]. Obiceiul cântării pascale este consemnat în *Colindele Crăciunului şi ale Pascilor*

---

[8] David H. Stanley, *The Gospel-Singing Convention in South Georgia: The Epistimiology of Horror Story*, în „Journal of American Folklore", vol. 95, nr. 375, Washington, 1982, p. 1-32.

[9] G. Breazul, *Colindele…Întâmpinare critică*, în „Melos", vol. IV, Craiova, f. a., p. 183.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

de Petru Băncilă (Sibiu, 1875). În prefața colecției, autorul specifică caracterul sporadic şi cu totul excepțional al colindatului de Paşte, precizând că doar „pre alocurea colindă **chiar şi la Pasci**”[10] (subl. n.). O sumară mențiune despre „colindele de Paşti” bucovinene o aduce, fără a da vreun exemplu, I. Vorobchievici în tomul etnografic *Die osterreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild, Bucowina* (Wien, 1899). O primă consemnare etnografică a cântecului pascal se relevă în lucrarea lui Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la român* (vol. I, II, prima ediție, Bucureşti, 1899, 1901). Reputatul teolog şi etnograf susține că imnuri şi versuri ale învierii se întâlnesc „numai în Transilvania”, fiind cântate a doua zi, după liturghie, „la Prânzul Paştilor, de sufletul celor repausați”, fiind susținute de către preot şi cântăreții de strană[11]. Textele celor patru cântece relevă înrudiri tematice evidente cu conținutul cântecelor de stea şi cu cel al Troparului Învierii, ceea ce accentuează caracterul bisericesc, liturgic, al acestui obicei. Autorul, bucovinean de origine, nu face însă nici un fel de referire la cântecele pascale din Bucovina, în contradicție oarecum cu afirmațiile lui I. Vorobchievici.

Un prim exemplu muzical, pretins a fi o colindă de Paşti, apare în colecția postumă a lui Gheorghe Cucu, despre care, în prefața lucrării, Constantin Brăiloiu susține că ar fi „singura colindă propriu-zisă de Paşti cunoscută până azi”[12]. Aflat într-o aprigă dispută ştiințifică cu Brăiloiu, G. Breazul verifică informațiile furnizate de pe teren de Gh. Cucu, constatând la informatorul citat că „nu este de Paşti, e de Sfântul Vasile” şi că a fost învățată de la un transilvănean, menționând totodată că „nu i-a spus lui Cucu că este de Paşti”[13]. Aceste informații introduc un mare echivoc, fiind dovada unor erori metodologice în documentarea faptelor de folclor. Ele ridică serioase suspiciuni în privința temeiniciei informațiilor din unele tipărituri. Valabilitatea cântecului pascal în tradiția populară pare pusă astfel sub semnul întrebării.

Doi ani mai târziu însă, chiar G. Breazul publică o bogată colecție de colinde (Craiova, 1938), incluzând între cele 300 de exemplare şi patru „colinde de Paşti”[14]. Bazat pe experiența echipelor monografice conduse de Dimitrie Gusti, Constantin Brăiloiu afirmă că „nu poate fi vorba de colinde de Paşti”, reproşându-i lui Breazul netemeinicia

[10] *Ibidem*, p. 182 .
[11] Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la Români*, vol. II, Bucureşti, 1994, p. 221-222.
[12] Gh. Cucu, *op. cit*., p. 5.
[13] G. Breazul, *Colindele…*, p. 181.
[14] Idem, *Colinde*, p. 469-474.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

informațiilor, nesiguranța surselor, apelul la tipărituri dubioase etc.[15]. Din cele patru colinde pascale expuse, doar una este obținută de la un seminarist transilvănean, din Ocna Sibiului. Informațiile privind circumstanțele execuției („în turla bisericii", „în sunetul clopotelor, cu fete şi feciori") probează ideea relației acelui colind cu ceremonialul liturgic[16]. Nu este vorba, deci, de o circulație extraliturgică, folclorică.

Mai mult decât atât, două din cele patru colinde (nr. 299, 300) poartă pecetea unor execuții dialogate, invocând numele diferitor personaje biblice, specifice misteriilor catolice medievale[17]. Astfel, problema funcționalității reale a cântecului pascal în tradiția populară românească rămâne învăluită într-un mister.

Din anul 1938 până în 1996 nu s-a publicat vreo colecție specială, cea a lui Andrei Tamazlâcaru fiind în felul ei un unicat. Principalele manuale de folclor românesc, ca cel al Emiliei Comişel[18], I. Nicola, I. Szenik şi Tr. Mîrza[19], Gh. Vrabie[20], Gh. Oprea şi L. Agapie[21], al autorilor din Basarabia[22], precum şi studiile fundamentale ale lui P. Caraman[23], M. Brătulescu[24], S. Ispas şi Const. Brăiloiu[25], cele şase volume din seria *Folclorul zonal al Moldovei* (Chişinău)[26] nu fac referințe exprese la existența în cadrul tradiției a speciei „colinda de Paşti". Nici antologiile cunoscute de colinde, ca cele ale lui S. Drăgoi[27], I. Datcu[28], G. Ceaicovschi-Mereşanu[29], C. Ionescu[30], I. Mărgineanu[31], nici lucrarea lui

---

[15] Idem, *Colindele…,* p. 180-182.
[16] *Ibidem,* p. 182.
[17] Gh. Vrabie, *Folclorul. Obiect, Principii, Metodă, Categorii*, Bucureşti, 1970, p. 470-491.
[18] Emilia Comişel, *Folclor muzical*, Bucureşti, 1967.
[19] I. Nicola, I. Szenik., Tr. Mîrza, *Curs de folclor muzical*, Bucureşti, 1963.
[20] Gh. Vrabie, *op. cit.*
[21] Gh. Oprea, L. Agapie, *Folclor muzical românesc*, Bucureşti, 1983.
[22] *Creația populară: Curs de folclor românesc din Basarabia, Bucovina şi Transnistria* (sub red. Gr. Botezatu, N. Băieşu ş. a.), Chişinău, 1991.
[23] Petru Caraman, *Colindatul la români, slavi şi alte popoare*, Bucureşti, 1983.
[24] Monica Brătulescu, *Colinda românească*, Bucureşti, 1981.
[25] Sabina Ispas, Constantin Brăiloiu, *op. cit.*
[26] Vezi volumele: *Folclor din părțile Codrilor* (Chişinău, 1973); *Folclor din Bugeac* (Chişinău, 1983); *Folclor din nordul Moldovei* (Chişinău, 1983); *Folclor din Stepa Bălților* (Chişinău, 1986); *Folclor din Câmpia Sorocii* (Chişinău, 1989); *Folclor din Țara Fagilor* (Chişinău, 1993) ş. a.
[27] Sabin V. Drăgoi, *303 colinde cu text şi melodie*, Craiova, 1931.
[28] Iordan Datcu, *Colindă-mă, Doamne, colindă! Colinde populare româneşti*, vol. I., II, Bucureşti, 1992.
[29] Gleb Ceaicovschi-Mereşanu, *Lerui, ler*, Chişinău, 1986.
[30] Constantin Ionescu, *Colinde din Transnistria*, Chişinău, 1994.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

P. Sârcu[32] ş. a. nu aduc referinţe la cântecul pascal. Colecţia de cântece a lui A. Buzera[33] nu aduce exemple noi, reiterându-le, de fapt, pe cele cunoscute la G. Breazul la capitolul *Colinde şi cântece de stea*.

În diferite colecţii apar trimiteri doar la obiceiul Lăzărelului de Florii, cu precizarea specificităţii lui în zonele sudice. În repertoriul de Florii, Constantin Brăiloiu distinge două tipuri tematice de bază: unul legat de semnificaţia Sâmbetei lui Lazăr, iar altul de cea a intrării lui Iisus în Ierusalim[34]. Numit „Salcia", acest obicei reprezintă în Muntenia o procesiune cu cântec, însoţită de preot, cântăreţi de strană şi de şcolari[35]. Documentele mai amintesc şi de obiceiul Joimăriţelor, specific Olteniei şi Munteniei, structurat după datina colindului[36], precum şi de cel al Toconelelor din Săptămâna Patimilor[37]. Cercetările de teren din sudul Basarabiei atestă existenţa obiceiului „Sălcioara", cu o simbolistică similară datinii din Muntenia (E. Junghietu, 1974, fondul Academiei de Ştiinţe a Moldovei). La acest obicei participă fete nemăritate, care-şi menesc ursitul aruncând cununi împletite din salcie pe apa unui râu în Duminica Floriilor.

Cercetarea Constanţei Cristescu despre cântecul de pelerinaj din Transilvania[38], dezvăluie o categorie distinctă, axată pe texte latreutice ţinând de cultul Fecioarei Maria, de execuţie în grup, în cadrul ceremonialului legat de sărbătoarea respectivă de la 15 august. Autoarea precizează apartenenţa acestei categorii la un strat mai recent al folclorului românesc din zona Transilvaniei. Cu rădăcini în cultura catolică din secolele XVI-XVII, reiterând motive din ciclul tematic despre Fecioara Maria, patimile Mântuitorului, Sfânta Cruce, cântecele de pelerinaj relevă înrudiri cu cântecul de stea, axat pe o melodică de origine cultă, semicultă, cu stilul romanţei şi al cântecului propriu-zis, îmbrăţişând o versificaţie diversă, deseori diferită de cea populară.

Conţinutul colecţiei lui Tamazlâcaru prezintă asemănări izbitoare cu tematica cântecelor de stea, colindelor de Crăciun şi cântecelor de

---

[31] Ion Mărgineanu, *Florile dalbe, flori de măr*, Alba Iulia, 1991.
[32] Polihronie Sârcu, *Îz bâta bessarabskih rumân* (*Din viaţa românilor basarabeni*), Sankt-Petersburg, 1914.
[33] Alexie Buzera, *Toată suflarea să laude pe Domnul,* Craiova, 1992.
[34] Constantin Brăiloiu, *Opere,* vol. VI, Bucureşti, 1998, p. 275-278.
[35] Simion Fl. Marian, *op. cit.*, p. 71-75.
[36] Ion Ghinoiu, *Colindatul cu Joimărica*, în „Datini", 1993, nr. 1.
[37] Constantin Brăiloiu, *op. cit.*, p. 189.
[38] Constanţa Cristescu, *Pelerinajul şi cântecul de pelerinaj din Transilvania*, în **S.C.E**, tom VIII, serie nouă, Bucureşti, 1994, p. 137-153.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

pelerinaj, ceea ce sugerează ideea unui fenomen ciclic în cultura populară. Însă din lipsa unor informații pertinente de teren, a unor fundamentări teoretice, nu pot fi trase la ora actuală concluzii certe privind statutul ontologic, baza socială, originea, circulația, structura repertoriului, tipologia tematică şi stilistică a cântecului pascal. Unele observații, cu caracter preliminar, pot fi însă făcute.

De remarcat, mai întâi, eterogenitatea surselor materialului. Specificările autorului sugerează că din cele 33 de creații, trei sunt preluate de la G. Breazul şi S. Drăgoi, 14 de la informatori rurali, 14 de la preoți, biserică sau mănăstire, două de la studenți din Chişinău. Nu se precizează însă statutul social al informatorilor rurali, ritul lor confesional, ceea ce introduce un anumit echivoc în aprecierea surselor repertoriului.

Compartimentarea apare deseori confuză. Primul capitol (*Colinde cu subiect pascal*) nu stabileşte o demarcație clară pe criterii tematice, funcționale şi structurale. Nu este certificată apartenența pieselor la obiceiul colindatului de Paşti sau la alte obiceiuri, care pot fi încadrate eventual într-o categorie mai largă a cântecului popular de cult, unde pot fi incluse atât colinda de Crăciun şi cântecul de stea, cât şi cântecele de pelerinaj, inclusiv cântările spirituale de tip protestant. Colinda de la p. 27, culeasă în nordul Bucovinei, spre exemplu, reprezintă, de fapt, un cântec de stea la Crăciun, pe care l-am identificat personal în cercetările de teren. Conținutul unor piese nu indică o relație expresă cu sărbătoarea Învierii, precum cele de la p. 58, 60, pe care A. Buzera le clasează în colecția sa la compartimentul *Pricesne şi imnuri religioase*[39]. Colinda de la p. 11, preluată de la G. Breazul, nu figurează în compartimentul *Colinde pe Paşti* al acestuia. Multe piese vădesc prin conținutul lor relații cu simbolica cântecelor de pelerinaj, accesând texte latreutice, dedicate Sfintei Maria şi Zilei Crucii, ca cele de la p. 34, 36, 40, 54, 64 (ultimul cules în Transilvania). O bună parte se identifică cu conținutul cântecelor de stea, reiterând motivele trădării, vinderii şi răstignirii lui Iisus, ca cele de la p. 23, 26. 27. Acestea par a fi prezente şi în colecția de colinde din Transnistria a lui C. Ionescu[40]. Unele pot fi creații personale ale informatorilor, axate pe o melodică romanțardă, ca cele de la p. 74 şi 76, culese de la Ion Bujniță (Costeşti, Râşcani).

Atât versificația, cât şi structura ritmică a unei bune părți a materialului, denotă o origine cultă sau semicultă, probabil de o circulație redusă, care încă nu s-a cristalizat într-un repertoriu bine delimitat

[39] Alexie Buzera, *op. cit.*, p. 10.
[40] Constantin Ionescu, *op. cit*., p. 9, 22, 45, 72.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

funcțional şi tematic. De o frumusețe înduioşătoare, cu valențe estetice, moralizatoare şi culturologice certe, materialul prezentat de A. Tamazlâcaru nu are, totuşi, darul de a consacra existența unei specii distincte a cântecului pascal în folclorul românesc. Această sarcină pare a fi sarcina unor viitoare cercetări de teren şi studii ştiințifice, efectuate în baza unei metodologii complexe şi multidisciplinare. Până atunci, nu se poate afirma sau infirma valabilitatea ontologică a cântecului pascal. Trebuie să-i fim recunoscători autorului pentru meritul incontestabil de a fi sensibilizat opinia publică asupra unui subiect, pe cât de profund, pe atât de valoros.

Résumé

La chanson populaire pascale similaire, du point de vue thématique, à la chanson d'étoile, est centré sur les motifs bibliques des souffrances, du crucifiement et de la résurrection du Christ, sur les légendes de la Vierge, en exprimant une des formes de la religiosité populaire, trop peu approfondée par l'ethnomusicologie roumaine.

Au delà des facteurs qui ont influencé et impulsioné le chant religieux (le mouvement chrétien occidental protestataire, les ouvrages imprimes chrétiens, le mouvement néo-protestataire évangélique), le chant pascal, signalé de manière discontinue par des chercheurs consacrés des traditions roumaines, reste violé de mystère. Le manque des informations pertinentes pendant le travail de terrain et, aussi, des fondements théoriques ne permettent pas de tirer une conclusion certe regardant le statut ontologique, la base sociale, l'origine, la circulation et la typologie thématique et stylistique de la chanson pascale.

Malgré ces lacunes, la polémique scientifique dans laquelle se sont engrenés les chercheurs C. Brăiloiu et Gheorghe Breazul, aussi que la collection réalisée par Andrei Tamazlâcaru forment les prémisses nécessaires pour démarer une étude sur ce sujet autant profond que valeureux.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

RUDENIA PRIN ÎNCUSCRIRE LA CATOLICII DIN MOLDOVA

Ion H. Ciubotaru

Cuscria sau *cuscrenia* reprezintă una din cele mai vechi şi mai complexe forme de înrudire prin alianţă. Literatura noastră de specialitate înregistrează aproape cincizeci de termeni ce pun în evidenţă toate categoriile de rudenie prin încuscrire existente pe cuprinsul ţării. Unele cuvinte, cum ar fi *socru*, *soţ*, *cumnat* sau *cuscru*, – cu care sunt denumiţi o parte dintre actanţii ceremonialului nupţial din satele catolicilor moldoveni – conservă aspecte arhaice, mai puţin cunoscute, care par să aducă desluşiri importante cu privire la obârşia şi identitatea acestei populaţii.

Alegându-şi viitoarea soţie, mirele intră inevitabil în relaţie de rudenie cu consangvinii fetei, în primul rând cu părinţii acesteia, care îi devin socri. La fel se întâmplă şi cu mireasa, aceasta ajungând, prin căsătorie, *nora* părinţilor soţului ei. Diferenţa între aceste două tipuri de alianţă, statornicită la noi prin tradiţie, îşi află suportul în faptul că societăţile rurale din aria indo-europeană sunt predominant *patriliniare* şi *patrilocale*, puţinele excepţii care apar în unele zone din sud-estul Europei neavând nici un fel de reverberaţii asupra spaţiului nostru etnocultural.

În aceste condiţii, tânăra noră adusă în noua gospodărie, trebuie să contracteze relaţii importante cu părinţii soţului, îndeosebi cu mama-soacră, de a cărei înţelegere şi chiar complicitate va avea nevoie. Lucrurile stau altfel în cazul tânărului care se însoară, deoarece „pentru bărbat nu există nici o necesitate de a distinge, prin termeni specifici, pe părinţii soţiei, cu care el nu locuieşte împreună”[1]. Relaţia dintre socri, aflaţi în cele două tabere ale ceremonialului nupţial, se conturează în funcţie de acele secvenţe în care sunt protagonişti. De altfel, pe întregul parcurs al nunţii, ei se află foarte puţin timp împreună, faţă în faţă sau alături, acest lucru întâmplându-se doar la masa mare şi numai în situaţiile în care nunta se

[1] Apud Nicolae Constantinescu, *Relaţiile de rudenie în societăţile tradiţionale. Reflexe în folclorul românesc*, Bucureşti, Editura Academiei, 1987, p. 81.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

face într-un singur loc. În toate împrejurările însă, socrii mari sunt mereu avantajați în raport cu părinții miresei. La orice ospăț tradițional, ierarhia personajelor principale, cu excepția mirilor, îi așeza în prim-plan pe *socrii cei mari*, cărora li se acorda cea mai mare atenție, apoi pe *nașii de cununie* și abia în al treilea rând pe *socrii cei mici*.

Pe vremuri, când nunțile se făceau în două locuri, petrecerea de la casa socrilor mici se ținea fără mire și mireasă, protagoniștii ceremonialului nupțial fiind înlocuiți de o rudă a miresei și un cavaler de onoare, care le mulțumeau nuntașilor pentru daruri la „bănit" (Răchiteni – Iași). Strigăturile ce se rostesc la luatul zestrei îl prezintă pe socrul cel mic în postură de victimă neajutorată, fiind jefuit ziua în amiaza mare de către „hoți" neînarmați: „Domnu socru cu brâu lat, / Ai dormit ori ai fost bat ? / Am vinit și te-am pradat, / Fărî puști, fărî pistoali, / Numa cu palmili goali" (Butea – Iași)[2]. Momentele de adevărată cinstire a socrilor mici se rezumă la secvența în care mirii își iau *Iertăciunea*, înainte de a pleca la cununie, precum și la întâlnirea de luni seara, spre sfârșitul nunții, atunci când este sărbătorită castitatea miresei.

În ceea ce îl privește pe socrul cel mare, el este mereu în centrul atenției, dar în același timp trebuie să aducă și o contribuție hotărâtoare la cheltuielile ce se cer pentru buna organizare a nunții. Este și motivul pentru care, în unele localități – cum ar fi Tămășeni – Neamț – părinții mirelui nu închină la masa cea mare, întrucât „ei au făcut nunta". Socrii cei mari joacă, de asemenea, un rol esențial la primirea mirilor, atunci când aceștia vin pentru prima dată la casa unde va avea loc principala petrecere nupțială. Li se seamănă grâu în cale, sunt stropiți cu apă, li se pun bani pe pantofi, îi primesc la poartă cu un colac sau în prag cu pâine și sare, cu băutură, dulceață sau miere de albine etc. Prin intermediul acestor gesturi magice, în care se îmbină puterea intrinsecă a alimentelor rituale cu simbolurile propițiatoare și apotropaice ale cercului, meandrului și crucii (formele în care se mișcă actanții ori se aruncă cu grâu, cu apă sau vin), socrii cei mari îi înfiază pe tinerii căsătoriți, integrându-i în noua familie.

La rândul său, soacra cea mare se dovedește a fi principalul factor de agregare, atunci când nora coboară din căruță în fața casei. Îi aduce un scăunel, pentru a coborî mai ușor, îi pune o pernă pe scăunel, o îmbrățișează și o sărută, îi oferă daruri. Și tot acum îndeplinește un ritual circumambulatoriu de adopție și de alungare a deochiului, fie că se

[2] Inf. Ruxandra C. Fieraru, 48 de ani, 7 clase, agricultoare, satul Dolțești, județul Neamț. Născută în Butea – Iași. (*Texte folclorice*, notate în august 1968).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

aşează pe scaun împreună cu mireasa şi se învârt amândouă cu tot cu scaun (Nicolae Bălcescu – Bacău), fie că, după ce pune pe capul nurorii un colac, se învârte împreună cu ea în cerc, de trei ori, „după mersul soarelui pe cer” (Frumoasa – Bacău).

Chiuitoarele n-o cruță deloc pe mama mirelui, amintindu-i că trebuie să se mai domolească, dacă vrea să se împace bine cu nora. Celebrul complex al soacrei neînduplecate, creionată în strigături ca o zmeoaică înfocată, este expus în contextul ceremonialului nupțial, pentru a preveni conflictele virtuale. Deşi, aparent, este de-a dreptul înfricoşătoare – „ – Soacrî, soacrî, poamî acrî, / Di te-i coaci-on an ş-o varî, / Tot eşti acrî şî amarî, / Di te-i coaci cu lunili, / Tot îni răpui zâlili, / Di te-i coaci cât te-i coaci, / Ca mama nu te-i mai faci !” (Nisiporeşti – Neamț)[3] – soacra cea mare se poate dovedi destul de vulnerabilă în fața unei rivale pe măsură: „Doauî nurori ai avut, / Nici una nu ț-o plăcut, / Da di asta, cî-i mai micî, / Ai sî stai sub pat di fricî !” (Fărcăşeni – Iaşi)[4]. Când soacra mare trece mireasa pe sub colacul ținut de două druște (Răducăneni – Iaşi) sau o trage cu prosopul peste pragul casei, gesturile sale au rostul de a asigura armonia relațiilor viitoare, de a influența întemeierea noii familii sub o zodie cât mai favorabilă.

Referitor la paralelismul antagonic ce se face, în folclorul ceremonialului de nuntă, între cele două soacre, trebuie spus că el urmăreşte rezolvarea altei situații conflictuale posibile. Analizând motivul „Printre două pârăuțe / Se plimbă două măicuțe”, în variantele sale din zona Sibiului, folcloristul Mihai Pop atrage atenția că acesta are drept sorginte *schimbul* care se face între cele două soacre şi care are drept mobil însăşi mireasa: „Schimbul apare ca un *dar*, pe care mama fetei îl face soacrei ei. Un dar pur, propriu schimburilor matrimoniale, fiindcă neurmând regula *do ut des* este scos în afara darurilor compensate. Nefiind compensat, el înscrie o obligație asupra celei care îl primeşte”[5].

Cântecul luat în discuție pune față în față soacra cea fericită (mama feciorului) şi soacra supărată (mama fetei): „Una să plimba râzând, / Alta să plimba plângând. / Cea plângând aşa zicea: / Am scăldat, am pieptănat, / Ajutorul mi l-am dat. / Cea râzând aşa zicea: / N-am scăldat, n-am

[3] Silvia Ciubotaru, *Strigături din Moldova*. Cercetare monografică. Cu un capitol de etnomuzicologie de Viorel Bârleanu şi Florin Bucescu, Iaşi, în **C.A.F.**, IV, 1984, p. 264.
[4] *Ibidem*, p. 266.
[5] Mihai Pop, *Folclor românesc. Texte şi interpretări*, vol. II, ediție îngrijită de Nicolae Constantinescu şi Alexandru Dobre, Bucureşti, Editura Grai şi Suflet – Cultura Națională, 1998, p. 310.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

pieptănat / Şi-ajutor mi-am căpătat”[6]. Opoziția dintre cele două mame este surprinsă şi în lirica folclorică nupțială din satele catolicilor moldoveni: „Colo-n vali, la fântânî, / Sî ţân soacrili di mânî, / Una râdi şî-i voioasî, / Cî ari norî frumoasî, / Alta plângi şî suspinî, / C-o scapat fata din mânî” (Răchiteni – Iaşi)[7]. Alexei Mateevici consemnează şi el, pentru spațiul basarabean, o variantă a motivului de mai sus, în care se evidențiază şi mai pregnant contrastul dintre cele două soacre: „Una râde, / Foc aprinde, / Una plânge, / Focu-l stânge”[8].

Când soacra mică are şi alți copii, pe lângă fata pe care o căsătoreşte, şi, mai cu seamă, atunci când are feciori, existând deci posibilitatea de a fi, la rândul ei, şi soacră mare, supărarea pricinuită de măritişul fetei se atenuează. Nu acelaşi lucru se întâmplă atunci când se desparte de unica sa fiică. De aceea, *vornicesele* care strigă la nuntă încearcă să o liniştească, făcându-se mesagerele soacrei celei mari: „Nu fi, cuscrî, suparatî, / Nu ţ-ai dat fata hargatî, / Ai dat-o di gospodinî, / I-om da cheili pi mânî, / Ş-a îmbla ca o stăpânî”[9].

A doua zi după ce se termina masa cea mare, atât la casa mirelui cât şi la cea a miresei avea loc *socria*. Un ospăț mai restrâns, la care participau socrii, rudele de sânge şi cele prin alianță, în special naşii de cununie, de mir şi de botez, vecinii şi câțiva prieteni mai apropiați. De cele mai multe ori însă, mai ales atunci când nunțile nu se făceau în două locuri, masa *socriei* era comună şi avea loc la casa mirelui. Acelaşi obicei era şi în satele basarabene. După cum spune Alexei Mateevici, „cea dintâi întâlnire a socrilor celor mici cu cei mari se petrece la masa asta, care este numită masa socrilor”[10]. Cu aceeaşi denumire, acest festin este atestat şi în alte zone folclorice româneşti – sudul Moldovei, zona Buzăului, Romanații, Vîlcea şi Doljul – pretutindeni fiind vorba de masa de la sfârşitul nunții, la care participă atât părinții băiatului cât şi cei ai fetei[11].

---

[6] Ioan Macrea, *De-aş mai fi o dată june*. Cu un studiu introductiv de dr. Ilie Moise, Sibiu, CJCP, 1995, p. 71.

[7] Inf. Aguda M. Doboş, 99 de ani, nu ştie carte, agricultoare. (Înregistrare mg. făcută la 28 decembrie 1999).

[8] Alexei Mateevici, *Opere*, vol I, p. 298.

[9] Inf. Elisabeta P. Farcaş, 91 de ani, nu ştie carte, agricultoare, satul Barticeşti, comuna Boteşti, județul Neamț. (Înregistrare mg. făcută la 15 martie 2000). O variantă a acestei strigături circulă şi în zona Rădăuților – Suceava: „Nu fi, cuscrî, suparatî, / Nu ţ-ai dat fata hargatî, / Ai dat-o di gospodinî, / I-om da cheia căsî-n mânî, / S-a plimba din casî-n şurî / Ş-a ci gospodinî bunî, / S-a plimba din şurî-n casî / Ş-a ci gospodin-aleasî !” (Silvia Ciubotaru, *Strigături din Moldova*, p. 254).

[10] Alexei Mateevici, *Opere*, vol. I, p. 298.

[11] Ion Muşlea, Ovidiu Bârlea, *Tipologia folclorului*, p. 445.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Cu socrii se începea alianța dintre cele două neamuri, în momentul *peţitului*, şi tot cu ei se păşea acum într-o altă etapă, aceea a riturilor postnupțiale. La Luizi-Călugăra, Bacău era obiceiul ca la *socrie* să se ofere şi daruri. Soacra cea mare primea o cămaşă brodată de mâna miresei, socrii le închinau plocoane mirilor şi, uneori, tot acum „băneau" *ostenitorii*, cei care, în timpul mesei celei mari, fuseseră ocupați cu servitul nuntaşilor. După masa *socriei*, părinții mirilor se reîntorc la starea inițială, lăsându-i pe tinerii soți să-şi urmeze destinul.

În ceea ce priveşte cuvântul *soț*, s-a putut constata că, în mai multe localități din Dieceza de Iaşi – aşa cum se obişnuieşte şi în alte ținuturi româneşti – femeile folosesc şi astăzi încă două apelative (*om* şi *român*) atunci când vorbesc despre partenerii lor de viață: „Nu ni-i *omu*-acasî" (Iugani – Iaşi), „Aşa povisté *omu* ńeu" (Buruieneşti – Neamț), „Iaca-mi vine şi *românu* di la câmp" (Butea – Iaşi) etc. De altfel, aşa cum arătam într-un capitol anterior, imediat după *deshobotare*, o dată cu schimbarea straielor şi a însemnelor ceremoniale, mireasa devine *gospodină*, iar mirele *om tânăr*, adică *bărbat* tânăr, sensul cuvântului *bărbat* suprapunându-se aici peste acela de *soț*.

Cu aceeaşi accepțiune este utilizat şi apelativul *român*. Faptul a fost remarcat încă din anul 1925, de către P. Bonaventura Morariu, într-un articol privitor la *Istoricul satului şi parohiei Hălăuceşti*[12] din județul Iaşi. Şase decenii mai târziu, Dumitru Mărtinaş revine asupra acestei chestiuni, precizând că femeile din satele cu populație catolică îşi numesc în mod frecvent soții cu cuvântul *român* („măi romane", „românu-ńeu", „ń-o vinit românu", „ń-o murit românu"), după care adaugă: „Dacă ele ar avea conştiința că sunt maghiare, desigur că nu şi-ar denumi soții cu acest termen"[13].

Un interes aparte suscită şi cuvântul *cumnat*, provenit din latinul *cognatus*, pentru care, în mai multe sate catolice din Moldova, se foloseşte apelativul *ler* (Butea, Hălăuceşti, Iugani, Răchiteni – Iaşi, Adjudeni, Buruieneşti, Gherăieşti, Pildeşti, Săbăoani, Tămăşeni – Neamț, Galbeni, Gioseni, Mărgineni, Nicolae Bălcescu, Trebeş, Valea Seacă – Bacău) etc. Ca şi *cognatus*, termenul de înrudire *ler* este moştenit tot din latina populară, fiind un derivat al lui *lévir*, devenit mai târziu *lévir*, formă ce poate fi întâlnită în mai multe dicționare ale limbii latine, înțelesul său fiind acela de

[12] Dumitru Mărtinaş, *Originea ceangăilor din Moldova*. Text revizuit şi îngrijit de Ion Coja şi V. M. Ungureanu, note şi comentarii, bibliografie şi indici de V. M. Ungureanu, postfață de Ion Coja. Cuvânt introductiv de I. Dumitriu-Snagov, Bucureşti, Editura Ştiințifică şi Enciclopedică, 1985, p. 156.
[13] *Ibidem*, p. 93.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

cumnat. Cu acest sens, cuvântul *ler* nu figurează în nici unul dintre dicționarele limbii române. Lipseşte, de asemenea, din atlasele dialectale, precum şi din toate glosarele regionale la care am avut acces.

Prima atestare scrisă a apelativului *ler* îi aparține preotului Athanasie Vasilescu, autorul unei monografii asupra mănăstirii şi comunei Dolješti din zona Romanului[14]. Independent de această informație, profesorul Dumitru Mărtinaş – care cunoştea cuvântul *ler* încă din copilărie – îl urmăreşte în toate cercetările sale asupra originii ceangăilor din Moldova şi îi consacră, în cartea pe care a realizat-o, câteva pagini bine documentate. Este şi motivul pentru care nu insistăm asupra unor chestiuni pe care el le-a clarificat deja. Concluzia sa este că această „prețioasă moştenire lexicală, coborâtoare din latina populară", aproape dispărută astăzi din româna comună, „s-a păstrat la început numai în dacoromâna transilvăneană", iar de aici s-a restrâns, menținându-se doar în graiul catolicilor din Moldova. „Fiind necunoscut idiomurilor romanice şi limbilor popoarelor vecine, cuvântul *ler* s-a putut conserva şi transmite numai prin filiera graiului unei populații daco-romane, care a vorbit *ab initio* în grai romanic, încă din epoca îndepărtată a originilor"[15].

În legătură cu aşezările în care se conservă cuvântul *ler*, despre care Dumitru Mărtinaş spune doar că sunt situate „cu deosebire în grupul nordic" al acestei populații, cercetările etnologice din ultimii ani atestă o arie de răspândire mult mai largă şi o frecvență sporită a celor ce cunosc acest termen, în ciuda faptului că în majoritatea localităților investigate se află aproape de limita ieşirii din vorbirea curentă. Apelativul *ler* este utilizat numai în formulele de adresare către un *cumnat* mai în vârstă şi nu unul oarecare, ci doar *soțul surorii mai mari*. La fel ca în limba latină populară, unde sintagma „*vir sororis lévir est*" era bine cunoscută, şi în graiul catolicilor din Moldova folosirea cuvântului *ler* pune în evidență o nuanță de respect din partea vorbitorului.

Se folosesc, de asemenea, formele diminutivale *lerúțule* (Traian – Neamț), *lerícă* (Hălăuceşti – Iaşi), *lerişórule* (Adjudeni – Neamț), dar şi *léri* (Săbăoani – Neamț), *lérico* (Galbeni – Bacău), *lérişco* (Gioseni – Bacău), *léreszkem* (Somuşca – Bacău), acestea din urmă fiind derivate din *lérem*, cu înțelesul de „*lérule !*" Câteva dintre exemplele de mai sus, a căror sonoritate străină este evidentă, provin din localități ce au fost sau

[14] Preot Ath. Vasilescu, *Monografia mănăstirii şi comunei Dolješti din județul Roman*. Studiu istoric şi critic, Roman, Tipografia Beram-Tatăl, 1930, p. 195-196. Vezi şi Dumitru Mărtinaş, *op. cit.*, p. 153.

[15] Dumitru Mărtinaş, *op. cit.*, p. 90-91.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

mai sunt încă bilingve, în sensul că oamenii satelor respective vorbesc, în egală măsură, limba română şi graiul ceangăiesc. Dumitru Mărtinaş subliniază faptul că formele *ler-em* şi *ler-eszkem* au trecut din limba română în graiul unguresc-ceangău, la fel cum au pătruns şi alte cuvinte de origine latină, precum verbul *a corinda* şi substantivul *păcurar*, devenite *kórindálni* şi *pakurár*. Concluzia celui ce s-a ocupat, cu atâta dăruire, de aflarea adevărului cu privire la identitatea populației din care făcea parte este, şi de această dată, fără echivoc: „aceşti termeni româneşti transpuşi în ungureşte ilustrează atât originea românească a ceangăilor secuizați, cât și prioritatea în timp a graiului lor românesc față de bilingvismul ulterior”[16].

O semantică bogată şi, mai ales, forme puțin cercetate, înregistrează, în satele de care ne ocupăm, şi cuvântul *cuscru*, cu toate derivatele sale: *cuscră*, *cuscri*, *cuscrie*, *cuscrenie* etc. Sensul de bază al termenului este cel general cunoscut şi răspândit pe întreg teritoriul dacoromân, apoi la aromâni şi, parțial, la meglenoromâni[17], pretutindeni indicând o înrudire prin alianță între părinții protagoniştilor nunții şi, mai rar, între frații şi surorile tinerilor căsătoriți în raport cu părinții mirelui sau ai miresei. sunt formule de adresare pe care le folosesc şi românii ortodocşi, indiferent dacă sunt din Moldova sau din alte provincii. În Țara Hațegului, de exemplu, „frații şi surorile miresei şi mirelui încă zic părinților acestora *cuscru-cuscră* şi chiar între ei se numesc aşa”[18].

După cum spune Vasile Scurtu, cunoscutul cercetător al termenilor de înrudire în lima română, „persistența cuvântului *cuscru* încă din limba latină (*cónsocrum* > *cuscru, *cónsocra* > *cuscră*) ne arată puternica lui vitalitate”, o dovadă în plus constituind-o şi faptul că din limba noastră „cuvântul a trecut în unele limbi vecine sau conlocuitoare, cum ar fi bulgara sau maghiara”[19]. Termenul românesc *cuscru* a pătruns în limba bulgară sub aceeaşi formă (*kuskru*), dar nu cu înțelesul de mai sus, ci cu acela de „invitat la nuntă din partea mirelui şi a miresei”[20], conotație colaterală a sensului principal, apărută ca o „contagiune semantică” (V. Scurtu), urmare firească a bogăției gradelor de rudenie prin încuscrire. Cât despre versiunile ungureşti ale cuvântului în discuție,

---

[16] *Ibidem*, p. 91-92.
[17] Vasile Scurtu, *Termenii de înrudire în limba română*, Bucureşti, Editura Academiei, 1966, p. 216.
[18] Ovid Densusianu, *Graiul din Țara Hațegului*, Bucureşti, Socec, 1915, p. 236.
[19] Vasile Scurtu, *op. cit.*, p. 216-217.
[20] *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea a II-a, litera C, Bucureşti, Tipografia Universul, 1940, p. 1041-1042.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

acestea sunt *kuszkra*, *kuszkura*, *kuszkora* şi *kuszkruy*, toate fiind prezentate şi analizate de Géza Blédy într-un studiu din anul 1942, intitulat *Influența limbii române asupra limbii maghiare*[21]. Peste mai mulți ani, cercetătorul clujean Jenö Nagy, ocupându-se, la rândul său, de influența limbii române asupra lexicului maghiar dintr-o comună bistrițeană[22], include între împrumuturi şi cuvintele *cuscru*, *cuscră*.

Câmpul semantic al apelativului *cuscru* se lărgeşte însă simțitor, în contextul nunții tradiționale din satele catolicilor moldoveni, îndeosebi atunci când se utilizează doar forma de masculin plural. Cuvântul *cuscri* devine astfel un termen generic, ce îi denumeşte pe toți nuntaşii mirelui în opoziție cu cei ai miresei. Acest înțeles ar putea fi numit însă cumulativ, întrucât reuneşte încă două accepțiuni anterioare ale termenului, astăzi abia sesizabile, dar care pot fi întâlnite în alte regiuni ale țării. Prima se referă la neamurile socrilor mari în general, iar cea de a doua se folosea doar pentru a denumi grupul fetelor şi al flăcăilor din anturajul protagonistului nunții.

Atunci când pornea spre casa părinților fetei, alaiul mirelui era format, în cea mai mare parte, din fete şi flăcăi, iar printre ei nu se aflau niciodată socrii cei mari. Cu toate acestea, oamenii care îi vedeau trecând pe ulițele satului spuneau că „sî duc *cuscrii* dupa nireasî" (Barticeşti – Neamț)[23], iar nuntaşii de la casa socrilor mici, „când auzău cî vin *cuscrii*, nu ştieu cum sî legi porțâli mai repidi" (Răchiteni – Iaşi)[24]. Şi mai concludente sunt, în această privință, cântecele ce se intonau la înhobotatul miresei, în care nuntaşii mirelui sunt numiți întotdeauna *cuscri*, cu o formă arhaică a termenului, asupra căreia vom reveni: „Aşteptați voi *cruschi*, / Îngăduiți taruschi, / Pân' ci va vini / Mama di la vaci, / Pi min' sî mă scrie / În toarta doniți" (Fărcăşeni – Iaşi)[25].

Obiceiul de a distinge cele două alaiuri nupțiale (al mirelui şi al miresei) prin termeni specifici este bine conservat în mai multe zone ale Transilvaniei şi Banatului. În Țara Hațegului, de pildă, neamurile mirelui se numesc *cuscri*, iar cele ale miresei *dârzari*[26]. Prin părțile Apusenilor,

---

[21] Apud Vasile Scurtu, *op. cit.*, p. 350.

[22] Jenö Nagy, *Contribuții la studiul influenței limbii române asupra lexicului graiului maghiar din comuna Sărata, raionul Bistrița*, în vol. *Omagiu lui Iorgu Iordan, cu prilejul împlinirii a 70 de ani*, Bucureşti, Editura Academiei, 1958, p. 623.

[23] Inf. Andrei I. Cadar, 80 de ani, 7 clase, dascăl. (Înregistrare mg. făcută la 15 martie 2000).

[24] Inf. Aguda M. Doboş, 99 de ani, nu ştie carte, agricultoare. (Înregistrare mg. făcută la 28 decembrie 1999).

[25] **A.F.M.B.**, Mg. 407, I, 4. Inf. Eva A. Ciobanu, 51 de ani, 7 clase, agricultoare, satul Fărcăşeni, comuna Strunga, județul Iaşi. Culege Lucia Cireş în 1980.

[26] Ion Conea, *Clopotiva*, vol. II, p. 411.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

atunci când mireasa era din alt sat, se duceau după ea *cuscrii*, adică un alai de nuntaşi format din „rudele apropiate şi prietenii mirelui, de regulă tineri”[27]. În Ţara Zarandului, fenomenul era atât de puternic încât a pătruns şi în balade: „Când fu ziua sâmbetii / *Cuscrii* Chivei şi veni ; / Şi strigară cât strigară, / – Ieşi, tu, Chiva noast-afară / Şi descuie porţile, / Sî-ntoarcem hânceile, / Să dai apă *cuscrilor*, / C-aşa-i data fetelor”[28]. La fel par să fi stat lucrurile şi în satele maramureşene, unde cuvântul *cuscri*, cu sensul de rude ale mirelui, poate fi întâlnit în poezia funebră. Într-un bocet pentru o fată mare, cules din Rona de Jos în primele decenii ale veacului trecut, se spune: „Ieşi, mireasă, din cămară, / Strânge-ţi *cuscrii* de pe-afară, / Că ţi-o vinit nechemaţi / Ş-or merge neospătaţi”[29].

Nuntaşii mirelui mai sunt numiţi *cuscri* în câteva aşezări sătmărene, apoi în extremitatea nord-estică a judeţului Bihor, prin părţile Năsăudului, în ţinutul Făgăraşului, zona Almăjului ş.a. Cu acelaşi înţeles, acest termen de adresare apare şi în dialectele sud-dunărene, îndeosebi la aromâni şi istroromâni[30]. Este de presupus că, într-o perioadă mai îndepărtată, apelativul *cuscri* – cu sensul de rude, prieteni sau nuntaşi ai mirelui – a fost răspândit pe întreg cuprinsul ţării. Aria lui s-a restrâns pe măsură ce datina organizării nunţilor în două locuri a intrat în disoluţie ori chiar a fost abandonată. Un indiciu în această privinţă îl constituie persistenţa unor termeni cu care erau sau mai sunt încă denumiţi nuntaşii socrilor mici. În raport cu *cuscrii*, care veneau la mireasă din partea socrilor mari, oamenii ce îi însoţeau pe părinţii fetei la casa mirelui se numeau *dârzari* (Ţara Haţegului, Valea Almăjului), *corintei* (Banat, Valea Crişului Negru, Ţara Oaşului), *terfari* şi *cerfari* (zona Sibiului, centrul şi estul judeţului Arad) şi *pochinzeri* sau *pocânzei* (Olt, Prahova, Dîmboviţa, Teleorman, Ialomiţa, Argeş, Buzău, Moldova şi Basarabia).

O cercetare atentă a întregului spaţiu, în care apar termeni consacraţi pentru denumirea alaiurilor celor doi protagonişti ai ceremonialului nupţial, a scos în evidenţă faptul că în satele catolicilor moldoveni s-a păstrat apelativul *cuscri* cu toate conotaţiile întâlnite în Transilvania şi Banat, însă nu există nici o atestare pentru cuvintele *corintei*, *terfari* şi *dârzari*, toate cu sensuri uşor peiorative, folosite pentru

[27] Ioan Popa, *Ţara Secaşelor*, p. 106.
[28] Ioan Şerb şi Domiţian Cesereanu, *Folclor din Ţara Zarandului*, în vol. *Folclor din Transilvania*. Texte alese din colecţii inedite, vol. I, Bucureşti, Editura Pentru Literatură, 1962, p. 83.
[29] Pr. I. Bârlea, *Balade, colinde şi bocete din Maramureş*, Bucureşti, Casa Şcoalelor, 1924, p. 125.
[30] Vasile Scurtu, *op. cit.*, p. 217.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

identificarea nuntaşilor miresei. Cei trei termeni nu sunt cunoscuți nici măcar în satele cu populație bilingvă, cum ar fi Cleja, Fundu Răcăciuni, Lespezi, Somuşca ori Pustiana, toate din județul Bacău, în ciuda faptului că primii doi (*corintei* şi *terfari*) au o proveniență maghiară sigură, iar cel de al treilea (*dârzari*) pare să fie de aceeaşi sorginte.

Folosit numai la plural, cuvântul *corinteu* derivă din maghiarul *kurjantó* şi înseamnă *chiuitor*[31], iar prin extensie *nuntaş*. Tot numai la plural se întrebuințează şi termenul *terfar* (sinonim cu *dârzar*), la baza căruia se află forma *tearfă*, împrumutată din maghiarul *tréfal*, cu înțelesul de *a glumi*, *a se distra*[32]. Prin urmare, atunci când vorbesc de nuntaşii miresei, catolicii din Dieceza de Iaşi nu recurg la nici una din cele trei denominări (*corintei*, *dârzari* sau *terfari*), ci îi numesc *pocânzei* (Berzunți şi Cucuieți – Solonț, Bacău, Cotnari – Iaşi), iar petrecerea la care aceştia sunt majoritari se cheamă *pocânzie* (Corni – Huşi, Fântânele, Iazu Vechi, Oboroceni – Heleşteni, Mogoşeşti-Siret, județul Iaşi, Tupilați – Neamț ş.a.). Termenul *pocânzeu* sau *pochinzeu* – cu sensul de *vornicel* sau *nuntaş* al miresei – este semnalat în întreaga țară, îndeosebi sub formele sale de plural: *pocânzei*, *pochinzei* şi *pochinzeri*. Etimologia cuvântului nu este încă precizată. H. Tiktin crede că forma *pocânzei* ar putea să-l aibă ca prototip pe slavul *ПОКАЗАТИ*, dar *Dicționarul limbii române* nu pare să împărtăşească acest punct de vedere, optând pentru formula „etimologie necunoscută". Petru Caraman, care se ocupă îndeaproape de familia acestui termen, afirmă că „presupunerea lui Tiktin este lipsită de temei (deoarece) în nici o limbă slavă nu există vreun derivat de la *ПОКАЗАТИ* (= *a arăta*), care să fi pătruns în terminologia nunții". Savantul ieşean consideră că termenul *pochinzeu*, *pochinzei* este autohton, făcând parte „din fondul dacic al lexicului nostru"[33].

Vom încheia acest capitol cu câteva observații asupra unor aspecte ale cuvântului *cuscru*, despre care s-a vorbit mai puțin în literatura noastră de specialitate. Fenomenul s-a conservat până astăzi într-un mare număr de aşezări ale catolicilor moldoveni, mai ales în acelea ce alcătuiesc grupul nordic al comunității în discuție. Astfel, în

---

[31] *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea a II-a, litera C, p. 793.

[32] Vasile Bogrea, *Pagini istorico-filologice*. Ediție îngrijită, studiu introductiv şi indice de Mircea Borcilă şi Ion Mării. Cu o prefață de acad. Const. Daicoviciu, Cluj, Editura Dacia, 1971, p. 242.

[33] Petru Caraman, *Cântecul nunului. Din perspectiva originii, genezei şi a funcției sale*. Contribuție comparatistă la studiul epicii populare în versuri, în vol. *Studii de folclor*, I, p. 327. Vezi şi *Dicționarul limbii române*. Serie nouă, tomul VIII, partea a 3-a, litera P, Bucureşti, Editura Academiei, 1977, p. 902-903.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

sate precum Butea, Fărcăşeni, Iugani sau Răchiteni, aparţinând judeţului Iaşi, Barticeşti, Nisiporeşti, Rotunda, Săbăoani şi Traian, din zona Romanului, dar şi în localităţile Galbeni, Gioseni, Horgeşti şi Prăjeşti, situate în părţile sudice ale Bacăului, apelativul *cuscru* este folosit după cum urmează: masculin singular *cruscu*, feminin singular *cruscă*, masculin plural *cruschi*, feminin plural *crusche*. Mai rar, pot fi auzite şi variantele de plural *cruşti*, *cruşte*.

Răspândit pe arii întinse şi unitare, fenomenul pe care îl prezentăm nu este rezultatul unei *metateze*, aşa cum ar putea să pară la prima vedere. Cea dintâi atestare a unor astfel de forme ale termenului de adresare *cuscru* figurează într-un dicţionar al lui V. Wichmann, publicat în anul 1936 la Helsinki, în care autorul se ocupă, cu precădere, de ramura nordică a ceangăilor din Moldova. Referindu-se la terminologia obiceiurilor nupţiale, pentru care s-a documentat mai ales în satul Săbăoani – Neamţ, Wichmann spune că localnicii zic la soacră *kruskă*, iar la socru *krusku*[34]. Peste mai bine de două decenii, lingvistul maghiar Márton Gyula constată că în graiul ceangău din Moldova circulă mai multe perechi de cuvinte ce aparţin atât limbii române cât şi celei maghiare. Printre exemplele analizate figurează şi apelativul *cuscră*, pentru care locuitorii satelor bilingve folosesc două cuvinte: maghiarul *anyatárs* şi românescul *kruszka*[35].

Fonetismele supuse discuţiei sunt consemnate şi în *Atlasul lingvistic român*, volumul al doilea, publicat de Sever Pop în 1942, harta nr. 217. Astfel, în localitatea Nojorid din nordul judeţului Bihor (punctul 320) apar forme identice cu cele din satele catolicilor moldoveni, respectiv *cruscu*, *cruschi*[36]. Faptul nu este câtuşi de puţin surprinzător, având în vedere că, pe parcursul lucrării, am identificat şi alte elemente ce stabilesc punţi de legătură între spiritualitatea populară din aşezările pe care le investigăm şi cea conservată în spaţiul bihorean. De altfel, termenii la care ne referim par să fi avut odinioară o frecvenţă sporită în unele zone ale Crişanei, de vreme ce continuă să supraviţuiască în mai multe sate ale românilor din Ungaria, a căror obârşie bihoreană este bine cunoscută. Până nu demult, în localităţile respective, acolo unde se mai practica *fugitul* înainte de căsătorie, părinţii încercau să prevină astfel de

[34] V.Wichmann, *Wörterbuch des ungarischen Moldauer Nordcsángó und des Hétfaluer Csángódialektes*, Helsinki, 1936, p. 85.

[35] Márton Gyula, *Perechi de cuvinte în graiul ceangău din Moldova*, în vol. *Omagiu lui Iorgu Iordan, cu prilejul împlinirii a 70 de ani*, Bucureşti, Editura Academiei, 1958, p. 560.

[36] Sever Pop, *Atlasul lingvistic român*, vol. II, Sibiu-Leipzig, Muzeul Limbii Române, Otto Harrassowitz, 1942, harta nr. 217.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

situații, alegând încă de la botez „viitoarea *nevastă* sau *junere*” pentru propriul copil. Acest obicei se numea „*încruschire* din perină”[37].

Forme apropiate de cele discutate până acum sau uşor modificate, ca urmare a unui proces de disimilare, mai apar pe Valea Trotuşului (satul Făget, comuna Ghimeş), unde au fost notate cuvintele *cruscu*, *cruscri*[38], apoi la Orbeni – Bacău şi Puieşti – Vaslui, în ambele localități fiind înregistrate variantele *cruscră*, *cruscre*[39]. În fine, ultima atestare de care avem cunoştință, pentru spațiul nostru etnocultural, provine din Câmpia Română, zona Teleormanului, şi i se datorează lui Marin Preda, care, auzind cuvântul în satul natal, l-a inclus în una din nuvelele sale: „ – Ce, ce, ce ? Ce spui tu, *crruscre* Ilie ? Vorbea bătrâna aia surda, pe care n-o cunoşteam”. Sau: „ – Noroc, *cruscre* Ilie (s.n.), nu zicea cuscre”[40].

După cum se ştie, principalele cuvinte ce indică rudenia prin încuscrire, asupra cărora ne-am oprit mai sus, se întâlnesc şi în limba albaneză, cu forme foarte apropiate şi sensuri ce nu se deosebesc de cele existente în limba română. Ca şi în graiurile româneşti, termenii latini *consócer*, **consócra* au dat în albaneză *krushk* (cuscru) şi *krushkë* (cuscri)[41], alături de care mai pot fi întâlnite şi derivările *krushqi* sau *krushkëri*, însemnând „a se uni două familii”, „a se înrudi”, „a se încuscri”[42]. Coincidența semantică nu poate fi trecută cu vederea, întrucât nu se limitează la înțelesurile uzuale pe care le au cuvintele *cuscru*, *cuscri*, ci le cuprind şi pe cele colaterale.

La fel ca în satele catolicilor moldoveni, apelativele albaneze *krushkë* sau *krushqi* îi denumesc pe părinții tinerilor căsătoriți, dar şi pe trimişii socrului mare, plecați împreună cu mirele să aducă mireasa de la casa părintească. Şi acest fenomen nu este izolat, ci se găseşte în majoritatea

---

[37] Maria Gurzó Ceglédi, *Ceremonialul nupțial la românii din Ungaria*. Teză de doctorat susținută la Universitatea Babeş-Bolyai din Cluj-Napoca, sub îndrumarea prof. dr. Dumitru Pop, anul 2000, p. 81.

[38] Sever Pop, *op. cit.*, punctul 578.

[39] Vezi *Noul atlas lingvistic român pe regiuni. Moldova şi Bucovina*, vol. II, Iaşi, Editura Academiei, 1997, MN, planşele 84 şi 85, punctele 603 şi 612.

[40] Marin Preda, *Întâlnirea din pământuri. Nuvele*, ediția a II-a, Bucureşti, 1948, p. 103-104. (Informația ne-a fost furnizată de lingvistul Stelian Dumistrăcel, căruia îi mulțumim şi pe această cale).

[41] *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea a II-a, litera C, s.v. *cuscru*. Vezi şi Vasile Scurtu, *Termenii de înrudire*, p. 216-217.

[42] Cătălina Vătăşescu, *La terminologie albanaise du mariage. Contribution*, în *Études et Documents Balkaniques et Méditerranéens*, 23. Sous la rédaction de Paul H. Stahl, Paris, 2001, p. 70.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

ţinuturilor locuite de albanezi[43]. Mai mult chiar, termenul *krushkë*, cu o accepţiune lărgită a înţelesului de rude, s-a păstrat şi la albanezii din zona Peloponesului, unde „Dhidhymioţii se consideră neamuri cu locuitorii din Karakassi, Loukaïti şi Radho, sate-colonii care au fost întemeiate de ei. Ca urmare, ei între ei îşi zic, în arvanită, *kushëri*, adică *veri* (<lat. *consobrinus*), şi *krushkë* – rude prin alianţă”[44].

Sintetizând, se poate constata cu uşurinţă că întreaga terminologie, folosită de catolicii din Dieceza de Iaşi pentru a denumi rudeniile prin încuscrire, este de origine romană. Unele cuvinte sunt răspândite pe tot cuprinsul ţării (*socru-soacră*, *cumnat-cumnată*, *cuscru-cuscră*), altele au o circulaţie zonală sau locală (*om* şi *român* – cu înţelesul de *soţ*, *bărbat*), iar câteva – între care se numără apelativul *ler*, cu sensul de *cumnat*, şi fonetismele de tipul *cruscu*, *cruschi*, păstrate mai ales în satele de care vorbim, – aduc noi dovezi ce susţin cu claritate moştenirile directe din limba latină[45]. Toate aceste elemente pledează convingător pentru identitatea românească a populaţiei catolice din Moldova.

Résumé

L’ouvrage traite d’une des plus vieilles et complexes formes de parente par alliance. La littérature roumaine spécialise enregistre presque cinquante termes qui mettent en évidence toutes les catégories de parente par apparentage existentes sur le territoire roumain. L’auteur ne s’arrête qu’à quelques mots comme – beau-père, époux, beau-frère, – qui dénomment une partie des actants du cérémonial nuptial dans les villages des catholiques moldaves. Au tout d’une analyse ethnologique approfodu on a tiré la conclusion que tous la terminologie utilisée par les catholiques de la Moldavie pour nommer les parents par apparentage est d’origine romane. Tous les arguments invoqués témoignent fermement pour l’identité roumaine des catholiques moldaves.

[43] *Ibidem.*

[44] Maria Vellioti, *Le parrainage, l’adoption et la fraternisation dans un village arvanite du Péloponèse*, în *Études et Documents Balkaniques et Méditerranéens*, 13. Recueil IV. Sous la rédaction de Paul H. Stahl, Paris, 1987, p. 69.

[45] În legătură cu variantele latine *cónsocer* şi *consócer*, prima fiind continuată de limbile română şi albaneză (*cuscru*, *cruscu*, *krushk* etc.), iar cea de a doua aflându-se la baza derivatelor similare din limbile romanice occidentale, vezi: Petar Skok, *La terminologie chrétienne en slave*, en „Revue des Études Slaves”, X, 1930; Grigore Brâncuş, *Istoria cuvintelor. Unitate de limbă şi cultură românească*, Bucureşti, 1991; Haralambie Mihăescu, *La romanité dans le Sud-Est de l’Europe*, Bucarest, 1993.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

ELEMENTE DE MITOLOGIE SOLARĂ ÎN COLINDELE ROMÂNE

Silvia Ciubotaru

Colindele Crăciunului şi ale Anului Nou au, în primul rând, o valoare augurală. Ele vehiculează imaginea idilică în care dorinţa fiecăruia dintre cei colindaţi este prezentată ca fiind deja îndeplinită. Gospodarul îşi vedea averea sporind, fetele se simt înconjurate de peţitori din stirpe aleasă, flăcăii devin eroii unor vânători dificile sau apără cetăţi împotriva frâncilor şi turcilor, copilul înfăşeţel primeşte însemnele heraldice de urmaş la domnie sau de mare conducător de oşti, gazda bătrână se bucură de prezenţa oaspeţilor aleşi, între care se numără sfinţii cei mai mari şi chiar însuşi Dumnezeu etc. Funcţia principală a textelor interpretate de colindători este una de obârşie magică şi urmăreşte să dea o matriţă benefică, un model fericit viitorului.

Crăciunul (şi, în general, cele douăsprezece zile ce fac punte între ani) este bogat în credinţe legate de *cultul morţilor* şi de *fertilitatea telurică*. La acestea se adaugă elemente ce ţin de *cultul soarelui*. Este contextul etnografic în care se înscriu *butucul* ars în noaptea de Crăciun (sb. *Badnjak*, bulg. *bădniak* sau *koládnik*, fr. *Noël*, germ. *Weihnachtsblock*), *roţile de foc* ce se rostogolesc pe crestele dealurilor şi *colacii* rotunzi, păstrând urmele unor vechi simboluri solare. În colinde, crâmpeiele dedicate astrului zilei nu sunt prea numeroase şi, de cele mai multe ori, apar învăluite într-o aură de mister.

Consultând *Tipologia colindei româneşti*[1], realizată de Monica Brătulescu, se poate constata că, din cele 217 *motive* indexate, doar 18 conţin elemente ale cultului solar. În capitolul II al acestei lucrări, consacrat colindelor *cosmogonice*, se evidenţiază tipurile 25 (*Furarea astrelor*), 26 (*Veşmânt împodobit cu astre*), 28 (*Zorile*), 29 (*Merele căpătate de la soare*), 33 (*Maica Domnului naşte pe Isus din piatră*). Din partea a IV-a a volumului se pot indica tipurile: 70 (*Voinic chipeş călare*), 75 (*Voinicul şi ruga către soare*), 77A (*Trei jocuri*), 114 (*Sora*

[1] Monica Brătulescu, *Colinda românească. The romanian colinda* (*Winter-solstice songs*), Bucureşti, Editura Minerva, 1981.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

soarelui ascunsă printre păuni), 131a (*Copil ca şef al oştirii*), 134A (*Fratele, sora şi peţitorii*), 135 (*Incestul dintre frate şi soră*) şi 137B,Ba (*Darul naşului*). Mai puţine la număr, colindele cu motive solare se întâlnesc şi în capitolele VII şi VIII ale lucrării. Astfel, în rândul motivelor *edificatoare şi moralizatoare*, aflăm numerele 159 (*Omul bun şi merele de aur*) şi 160B (*Omul bun în preajma sfinţilor*). În fine, dintre motivele *biblice şi apocrife* pot fi selectate 169 (*Crăciun şi Crăciuneasa*), 181 (*Isus căutat de Maica Domnului*) şi 191 (*Sfântul Nicolae*).

Procentajul redus al colindelor în care pot fi detectate urme ale cultului solar ne indică mai întâi arhaicitatea lor, semn că ne aflăm în faţa unor relicte încifrate, absconse. Pe de altă parte, trebuie arătat că numai unele dintre rudimentele străvechiului cult solar autohton au putut fi adaptate specificului augural al fenomenului colindatului.

Prădarea astrelor este un motiv strâns legat de momentul solstiţiului de iarnă, când soarele, aflat pentru un timp într-un declin maxim, îşi revine, deschizând faza ascendentă a ciclului anual. Subiectul colindului, în varianta sa primitivă, se aseamănă cu cel al basmelor din familia naraţiunii *Greuceanu* (colecţia Petre Ispirescu). Cerul se întunecă pentru că: „Ţara-n pradă mi-o prădat,/ Dar din ţară ce-o prădat?/ – Cheiţâle Raiului/ Şi razorle soarelui”. Dumnezeu sau Sântul Ilie regăsesc comorile furate şi le duc în rai: „Şi la Rai că mi-şi pleca/ Şi în Rai le aşeza”[2]. În alte variante se observă, în mod evident, influenţa tot mai puternică a religiei creştine. Ca şi în legendele apocrife, Iuda este cel care răpeşte raiului „... luna cu lumina/ Şi soarele cu razele”[3]. Alteori, cum se întâmplă în varianta publicată de G. Dem. Teodorescu, furtul este săvârşit de idoli, iar sfinţii Ioan, Ilie şi Petru sunt cei care redau raiului: „Zorile cu razele,/ Stelele cu florile,/ Soarele c-odoarele”[4]. În basme, soarele, luna şi stelele sunt răpite de pe cer de trei zmei şi ascunse într-o peşteră sau într-o culă din mijlocul Codrului Verde. Fie Greuceanu, fie alt viteaz fără seamăn, însoţit de fraţii săi, se luptă cu hoţii până îi învinge, apoi ia „în mâna dreaptă soarele şi în cea stângă luna, le aruncă pe cer şi se bucură cu bucurie mare”[5]. În unele variante, cum ar fi în basmul bucovinean

---

[2] G. Breazul, *Colinde*. Culegere întocmită de..., Bucureşti, Fundaţia Culturală „Principele Carol”, 1938, p. 112, 117.

[3] Sabin V. Drăgoi, *303 Colinde cu text şi melodie*, culese şi notate de…, Craiova, Scrisul Românesc, 1931, p. 151, 167.

[4] G. Dem. Teodorescu, *Poezii populare române*. Ediţie critică, note, glosar, bibliografie şi indice de George Antofi. Prefaţă de Ovidiu Papadima, Bucureşti, Editura Minerva, 1982, p. 42.

[5] Petre Ispirescu, *Greuceanu*, în vol. *Prâslea cel voinic şi merele de aur*. *Legendele sau basmele românilor*. Cuvânt înainte de Adrian Maniu, Bucureşti, Editura Minerva, 1975, p. 166.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Mintă-Creață, Busuioc şi Sucnă-Murgă, eroii recapătă, o dată cu astrul zilei, şi cheia Sfântului Petru: „În căruța acestui zmău au aflat Sucnă-Murgă cheia raiului şi lumina soarelui”[6].

Veşmântul minunat, împodobit cu astre, amintind de pelerinele magilor şi ale astrologilor Orientului antic, are drept principal giuvaier soarele cu razele sale. El este în primul rând straiul prin care pot fi identificate unele divinități. Astfel, bătrânul Crăciun poartă haina sacrală a zeităților cosmogonice, în momentul în care lumea este creată din nou, la început de an, iar cerul se apropie de pământ. La crugul anului, Crăciun, după ce a stat la sfat cu luna şi luceferii, coboară pe pământ şi se amestecă în ceata colindătorilor: „Căci vouă v-a nimerit/ Buni juni, colindători,/ Printre ei şi Moş Crăciun,/ Dacă voi nu-mi credeți,/ Ieşiți afară şi-l vedeți”. Haina sa îl distinge dintre toți: „Cam din spate şi din piept,/ Scrisă-i luna cu soarele;/ Cam pe-ai lui doi umerei,/ Joacă doi luceferei”[7]. Într-o colindă din Cetatea Albă – Hunedoara, veşmântul bătrânului Crăciun îi atestă atributele uranice: „Dar din față ce-a luceară?/ Lucea soare cu căldură”[8].

Dumnezeul creştin primeşte şi el îmbrăcăminte cu însemne solare. O colindă din satul Iteu, județul Arad, îi descrie astfel apariția pe scara de aur ce leagă cerul de pământ: „De vedeți pe Dumnezeu,/ Cum coboară de frumos,/ Cu-n hojmânt până-n pământ,/ Da de larg jur pre pământ./ Scris în pieptul Domnului,/ Scris’e raza soarelui”[9]. În varianta culeasă de C. Rădulescu-Codin, din Budişteni – Muscel, „Dumnezeu ca un sfânt” poartă „În piept soarili cu căldura”[10].

Din sfera divină, veşmântul miraculos coboară în lumea muritorilor, devenind însemnul heraldic pe care îl primeşte cel ales pentru domnie sau pentru alt rang înalt din ierarhia medievală. Textele colindelor *de prunc mic* sau *de cocon*, circumscrise în tipologia Monicăi Brătulescu la numărul 131a (*Copil cerut ca şef al oştirii*), impun drept condiție *sine qua non* a autentificării investiturii eroului îmbrăcarea hainei de gală. Copilul dintr-o variantă de colind din Dragoslavele –

---

[6] I. G. Sbiera, *Poveşti şi poezii populare româneşti*. Ediție îngrijită şi prefață de Pavel Țugui, Bucureşti, Editura Minerva, 1971, p. 139.

[7] C. Brăiloiu, Emilia Comişel şi Tatiana Găluşcă-Cîrşmariu, *Folclor din Dobrogea*. Studiu introductiv de Ovidiu Papadima, Bucureşti, Editura Minerva, 1978, p. 5.

[8] *La luncile soarelui*. Antologie a colindelor laice. Ediție îngrijită şi prefațată de Monica Brătulescu, Bucureşti, Editura Pentru Literatură, 1964, p. 10.

[9] Sabin Drăgoi, *op. cit.*, p. 67.

[10] C. Rădulescu-Codin, *Literatura populară*, I. *Cântece şi descântece ale poporului*. Cu 50 arii populare. Ediție critică de Ion Şerb şi Florica Şerb, Bucureşti, Editura Minerva, 1986, p. 471.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Muscel este *bun de domn* şi, în consecinţă, solii îi anunţă pe părinţii săi: „Şi l-om dăruiră/ Cu un veşmânt lung,/ Lung până-n pământ,/ Cu zale cusut,/ Frumos zugrăvit./ Podoabele toate,/ Pe piept şi pe spate:/ Soarele cu razele...”[11]. La fel se petrec lucrurile în colindul *de oştean*, cules la 1875 din Călăraşi. Cel care este menit să conducă oşti împărăteşti va fi îmbrăcat „D-un veşmânt prelung,/ Lung până-n pământ./ Scris îmi este, scris,/ Soarele şi luna;/ În spatele lui,/ Soare cu căldura”[12].

Modelul straielor vechilor divinităţi cereşti a fost preluat de simbolistica religioasă creştină. Îngerul Vohumano din panteonul persan, despre care se ştie că este prototipul arhanghelului Mihail, era înveşmântat într-o *tunică fără cusătură*, căci substanţa sa era lumina[13]. La fel se spune, în Evanghelia după Ioan (19, 23), despre cămaşa lui Isus, în momentul pogorârii sale de pe cruce: „I-au luat şi cămaşa, care n-avea nici o cusătură, ci era dintr-o singură ţesătură de sus până jos”[14]. Atunci când urcă la ceruri, Mântuitorul primeşte din partea lui Dumnezeu *veşmânt de slavă*: „Hainele Lui s-au făcut strălucitoare şi foarte albe...” (Marcu 8, 9)[15]. Haina astrală se potriveşte celor aleşi să stea în preajma împărăţiei cereşti.

Adeptul lui Mithra era convins că Dumnezeu i-a rezervat în lumea de lumină un corp astral, pe care îl va îmbrăca de îndată ce va ajunge în cer. Iniţiatul în cultul zeiţei Isis credea că va fi înfăşurat într-o tunică olimpiană, iar Ioan Botezătorul din gnoza mandeiană primea şi el, în clipa morţii, un *veşmânt al splendoarei*, pentru a urca la cer[16]. Botezul creştin este asimilat, în *Odele lui Solomon*, cu primirea într-un univers solar: „Lepădat-am întunericul/ Şi-n lumină m-am înveşmântat”[17].

Costumul de ceremonie în care erau înveşmântaţi domnitorii români chiar în tinda bisericii, după ce se făcea *απολυσει* şi după ce primeau coroana din mâna mitropolitului, le întărea valoarea investirii. Este vorba despre mantia grea, *cavadionul* din „drappi d’oro” ţesut cu

---

[11] *La luncile soarelui*, p. 276-277.
[12] G. Dem. Teodorescu, *op. cit.*, p. 58.
[13] Georges Ory, *Originile creştinismului*. Eseuri critice. Traducere, cuvânt înainte şi indice selectiv de nume şi termeni de Octavian Cheţan, Bucureşti, Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, 1981, p. 149.
[14] *Biblia sau Sfânta Scriptură a Vechiului şi Noului Testament*. Cu trimiteri. Printed in Great Britain by Richard Clay Ltd, Bungay, Suffolk, f.a., p. 1052.
[15] *Ibidem*, p. 972.
[16] Georges Ory, *op. cit.*, p. 149.
[17] Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dicţionar de simboluri*. Mituri, vise, obiceiuri, gesturi, forme, figuri, culori, numere. Volumul 3 (P-Z), Bucureşti, Editura Artemis, 1995, p. 446.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

înflorituri de aur, de tip renascentist, cu care apare îmbrăcat Ştefan cel Mare în epitrahilul de la Dobrovăţ, pe dvera de la Putna sau în tablourile votive de pe zidurile bisericilor din Dorohoi, Hîrlău, Humor, Pătrăuţi sau Suceava. Această haină înlocuise *hlamida* apuseană de purpură a veacului anterior. Mai târziu, se va purta , la această ceremonie a urcării pe tron, *caftanul constantinopolitan*[18]. Domnii pământeni care erau simpatizaţi de turci „primeau de la vizir nu numai caftanul, ci şi o blană de samur care era rezervată paşilor cu trei tuiuri"[19]. Ca la un nou răsărit de soare, după ce au jelit dispariţia fostului astru al zilei, boierii moldoveni îndeplineau ritualul schimbării la faţă: „...lepădând veşmintele cernite pe care le purtaseră până atunci, îmbrăcau altele mai vesele şi mai strălucitoare"[20].

Colindele având ca temă confruntarea dintre două făpturi înaripate pentru un obiect *de aur* se cântă *despre ziuă*, fiind denumite, din această cauză, *Zorile*. Cel mai adesea este vorba despre doi vulturi suri care se luptă pentru un *bob de aur* (Braşov), un *fir d'aurel* (Dobrogea), un *fulg de aur* (în cele mai multe variante moldoveneşti, munteneşti şi din sudul Transilvaniei), un *glob de aur* (zona Sibiului), pentru o *pană de aur* (zona Hunedoarei) sau pentru un *sfârcuş de aur* (Ţara Loviştei). Vulturul simbolizează în general soarele în momentul răsăritului[21]. Metafora din contextul acestor colinde (în care vulturii pot fi înlocuiţi de alte păsări, cum ar fi curcanii sau porumbeii) este însă mai complexă; fulgul de aur sugerează prima scânteie a focului solar, atât la începutul zilei, cât şi la începutul noului ciclu solstiţial. Eroul colindei se apropie de vârful muntelui „Unde ne-ncetat/ Doi vulturi se bat/ Printr-un mic norel,/ P'un fulg d-aurel" şi răpeşte sâmburele de soare: „Io l-am apucat,/ Bine l-am păstrat/ Şi l-am aşezat/ Sub coamă de murg,/ Neatins de vânt,/ De fulg de ninsoare/ Şi de spic de ploaie". În varianta culeasă din satul Atârnaţi, în aceeaşi perioadă, obţinerea şi păstrarea fulgului de aur prilejuieşte colindătorilor mai multe sacrificii: „Noi mi-i-am bătut,/ Fulgul le-am luat/ Şi noi l-am ferit/ De văpăi, de ploi./ Şi noi l-am ferit/

[18] Al. Alexianu, *Mode şi veşminte din trecut*. Cinci secole de istorie costumară românească, volumul I, Bucureşti, Editura Meridiane, 1987, p. 103.
[19] Dimitrie Cantemir, *Decrierea Moldovei*. Traducere după originalul latin de Gh. Guţu. Introducere de Maria Holban. Comentariu istoric de N. Stoicescu. Studiu cartografic de Vintilă Mihăilescu. Indice de Ioana Constantinescu. Cu o notă asupra ediţiei de D. M. Pippidi, Bucureşti, Editura Academiei R.S.R., 1973, p. 155.
[20] Idem.
[21] Octavian Buhociu, *Folclorul de iarnă, ziorile şi poezia păstorească*, Bucureşti, Editura Minerva, p. 124-125.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

De praf, de pulberi”[22]. Aţâţarea focului terestru are drept ecou revigorarea soarelui solstiţial sau chiar naşterea unui nou soare, căci „gura ceriului, poarta raiului”[23] este acum deschisă şi se poate vedea „*focul măestru de sus*”[24]. Acelaşi rost îl au şi roţile făcute din nuiele şi învelite în paie, care se rostogolesc (după ce li s-a dat foc) din vârful colinelor. Roata este simbolul soarelui care, la solstiţiul de iarnă, trece de la scăderea la creşterea luminii.

Colinda cuplului ce prezidează la români legenda nativităţii, Crăciun şi Crăciuneasa, oglindeşte o fază arhaică, de pe când, la începuturile creştinismului, străvechi divinităţi solare ca Baal, Crăciun, Helios, Ignatius (Ignat), Mithra sau Sol Invictus cedează locul noului Dumnezeu. Înălţându-l la cer, în braţele sale viguroase, pe Mântuitor: „Tu când te-ai născut,/ Eu m-am pârlejit,/ Poala mi-am întins,/ Poala de veşmânt,/ Veşmânt mohorât/ ’N poală mi-ai căzut,/ ’N mâni te-am sprijinit,/ Sus te-am ridicat” şi botezându-l împreună cu Sfântul Ion: „Noi te-am creştinat,/ Numele ţi-am pus/ Bunul Dumnezeu,/ Domnul Cerului/ Şi-al pământului”[25], Moş Crăciun aduce lumii un nou soare şi un nou stăpân.

Crăciuneasa este şi ea o apariţie palingenezică a unei divinităţi astrale de la porţile timpului. Ajutând soarele nou să vină pe lume, baba Crăciuna trebuie să sufere purificarea extremă a tăierii braţelor. Motivul *mâinilor de aur* este legat în ultimă instanţă de mituri solare, asociaţia realizându-se atât pe baza *strălucirii* asemănătoare cu cea a astrului zilei, cât şi prin simbolizarea razelor solare de către degete. Din timpul domniei faraonului Ekhnaton în Egiptul antic datează numeroase reprezentări ale mâinilor-soare, cu degete-raze. Lugh, marele zeu solar al celţilor era supranumit *Lavada* (< *lamh-fhada* = „cu mâinile lungi”), pentru că se putea încălţa fără să se aplece. La Morbihan (Bretagne), în Franţa, soarele primea epitetul de *Sabotier*, iar în ţinuturile germanice de *Schuhmacher* sau *Skomakeren*, din cauza acestei performanţe datorate razelor-mâini, extrem de lungi[26].

Ca şi alte divinităţi feminine astrale, cum ar fi Hera „Ieukolenos”, Sânvâli din *Rig Veda*, cea „cu braţele frumoase”, Artemis „Iohia”, Lucina, Hecate, Tanit, Elena sau Freya, moaşa Crăciuneasa primeşte, în semn de omagiu, *mâini de aur*. Mai târziu, o va suplini în această ipostază Maica Domnului, căreia lehuzele îi vor închina, de-a lungul

[22] G. Dem. Teodorescu, *op. cit.*, p. 77.
[23] Tudor Pamfile, *Crăciunul*. Studiu etnografic, Bucureşti, Socec-Sfetea, 1914, p. 63.
[24] Octavian Buhociu, *op. cit.*, p. 49.
[25] Tudor Pamfile, *op. cit.*, p. 63.
[26] Alexandre H. Krappe, *La genèse des mythes*, Paris, Payot, 1938, p. 93-94.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Evului Mediu, acele *mâini votive* de aur sau de argint, ce se agăţau în biserici, sub icoanele Preacuratei[27].

Cea mai reprezentativă exemplificare în sprijinul existenţei, la români, a unui primitiv cult solar, o constituie colinda *răsăritului de soare*. Unele variante ale acestui tip debutează cu o invocaţie: „Răsari, soare, tare,/ Mai întâi răsari,/ În toate latur'le,/ În toate vadur'le./ Mai întâi răsari,/ La această casă,/ La dalba masă"[28]. Credinţa în puterea astrului diurn de a binecuvânta pământul cu rodnicie apare limpede exprimată în variantele care descriu acţiunea razelor de soare: „Soarele Domnului nostru/ Soare, Doamne-o răsărit/ Iar razele un'e-şi bat?/ Întâiele razmă, doilea razmă,/ Razmă-n cruce de fereastră,/ Doilea razmă, treilea razmă,/ Razmă-n şes cu grâne verzi,/ Treilea razmă, doilea razmă,/ Razmă-n vârful munţilor,/ La poalele brazilor"[29]. Acelaşi rol, în regenerarea ciclică a cosmosului şi în ocrotirea fertilităţii terestre îl avea şi Mithra, invocat astfel pe la mijlocul secolului I î.e.n.: „Ne închinăm lui Mithra, stăpânul întinselor păşuni.../ primul care s-a aşezat pe frumoasele culmi împodobite cu aur/ şi de acolo priveşte, de sus,/ preaplin de putere, la întreaga lume a arienilor..."[30] Efectul este benefic, soarele aducând sănătate oamenilor, belşug ogoarelor, vigoare arborilor.

Uneori raza soarelui loveşte în stei: „Piatra crapă/ Şi lasă râuri de apă,/ Mari boieri caii-şi adapă"[31]. Aceeaşi putere era atribuită soarelui într-un fragment din *Atharva Veda*: „El a străpuns pustietăţile arse şi a făcut să ţâşnească apele, el, şoimul care-i contemplă pe oameni şi care-şi vede capătul drumului..."[32] Când raza soarelui atinge codrul uscat, acesta

---

[27] Gh. Muşu, *Din mitologia tracilor* (*Studii*), Bucureşti, 1982, p. 21-38; Romulus Vulcănescu, *Figurarea mâinii în ornamentica populară română*, în **R.E.F.**, Bucureşti, 1964, nr. 3, p. 213-259 şi nr. 4, p. 413-450; C. Bărbulescu, *Analiza istorică a basmului românesc „Fata cu mâinile tăiate" (ATh. 806)*, în **R.E.F.**, Bucureşti, 1966, I, p. 27-40.

[28] G. Breazul, *op. cit.*, p. 108-109.

[29] Traian Herseni, *Colinde şi obiceiuri de Crăciun*. Cetele de feciori din Ţara Oltului (Făgăraş). Ediţie, prefaţă şi glosar de Nicolae Dunăre, Bucureşti, Editura „Grai şi suflet – Cultura Naţională", 1997, p. 147.

[30] Burchard Brentjes, *Civilizaţia veche a Iranului*. Traducere de Petru Năvodaru. Cuvânt înainte de Răzvan Theodorescu, Bucureşti, Editura Meridiane, 1976, p. 86.

[31] Nic. Densuşianu, *Vechi cântece şi tradiţii populare româneşti*. Texte poetice din răspunsurile la „Chestionarul istoric" (1893-1897). Text stabilit, studiu introductiv, note, variante, indici şi glosar de I. Oprişan, Bucureşti, Editura Minerva, 1975, p. 13.

[32] Victor Kernbach, *Miturile esenţiale*. Antologie de texte cu o introducere în mitologie, comentarii critice şi note de referinţă, Bucureşti, Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, 1978, p. 139. Vezi şi imaginea *Trei vulturi de soare* din colindele mioritice (S. Drăgoi, *op. cit.*, p. 153).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

odrăslește. Într-un colind din Țara Loviștei, după ce se săvârșește, în noaptea de Crăciun, miracolul *prennoirii* pământului și cerului, răsare soarele cu șase raze, care dă viață pe rând stânelor din vârful muntelui, podgoriilor, grânelor aurii și livezilor verzi. Ultima rază din evantaiul solar aduce noroc la casa colindată: „A șasea rază d-unde-mi raz'mă?/[...]/ Raz'mă-n curtea la ăști domni buni,/ Și din curte în fereastră,/ Din fereastră-n colț de masă,/ Din colț de masă în casa toată./ Să-mi fii, gazdă, sănătoasă!"[33] Culoarea aprinsă a soarelui indică dubla sa funcționalitate calorifică și iluminatoare: „Roșu soare a răsăritu,/ Roșu soare cu trei raze"[34]. Astrul solar este văzut adesea în chip de floare: „Zori dalbe s-au revărsat/ Că cocoșii au cântat/ Și din zori floare răsare,/ Floare cu trei răzișoare"[35], metaforă reluată în refrenul „Raza soarelui, floarea soarelui".

Soarele se identifică de multe ori cu o divinitate uraniană precreștină: „Soare-n cer, soare-n pământ,/ Soare-n curte a răsărit/ [...]/ Nu știu îi soare ce răsare/ Sau e Moș Crăciun călare,/ Pi-un cal mândru gălbior"[36]. Cu timpul, peste această imagine s-a suprapus Isus Hristos, soarele cel tânăr: „Sus în poarta lui Crăciunu/ Lui Crăciun celui bătrânu,/ Pare soare că răsare,/ Dar nu-i soare răsăritu,/ Că-i Christos când s-a născutu"[37]. Un text moldovenesc face portretul Mântuitorului în aceeași modalitate astrală: „Căci pe fața Fiului/ Scrisă-i raza soarelui"[38]. La fel începe descrierea lui Isus într-un colind maramureșean (care are drept refren versul *Raza mândră-a soarelui*), continuându-se cu o întreagă pleiadă cerească: „Că pre fața Fiului/ Scrisă-i raza soarelui/ Și pe fruntea-i luna plină,/ Luna plină cu lumină,/ Iar pre a lui umerei/ Strălucesc luceferei"[39]. Nașterea pruncului divin este sugerată în multe colinde a fi aidoma unui răsărit de soare sau a unei explozii de lumină. Un cântec de Vifleem din Săvârșin – Arad surprinde aceeași identitate între astrul zilei și divinitatea creștină: „Doamne Isuse Cristoase,/ Tu ești nouă zori frumoase/ Și rază prea luminoasă"[40].

---

[33] C. Mohanu, *Fântâna dorului*. Poezii populare din Țara Loviștei, București, Editura Minerva, 1975, p. 13-14.
[34] *La luncile soarelui*, p. 12.
[35] G. Breazul, *op. cit.*, p. 194.
[36] Lucia Cireș, *Colinde din Moldova*. Cercetare monografică, în **C.A.F.**, V, Iași, 1984, p. 42-43.
[37] Traian Herseni, *Colinde și obiceiuri de Crăciun*, p. 398.
[38] Lucia Cireș, *op. cit.*, p. 237.
[39] Pr. I. Bîrlea, *Balade, colinde și bocete din Maramureș* culese de…, București, Editura Casei Școalelor, 1924, p. 92.
[40] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 40.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Simbol al învierii şi nemuririi, soarele se confundă adesea cu divinitatea supremă, ce priveghează din tării bunul mers al zilei: „Soarele ne-a răsărit/ *Domnu nostru soare sfânt*/ Şi cu raze razerară,/ Case dalbe luminară,/ Fețe mândre rumeniară...”[41] Un colind de copii din Dobrogea păstrează invocarea soarelui solstițial pentru a asigura un nou an fericit: „Domnu soare, soare sfânt,/ Cobori, Doamne, pe pământ/ Şi ne-aduce sănătate,/ Roade bune şi bucate”[42].

Pe alt plan, sărbătoarea solstițială înlăturând barierele dintre mediul teluric şi cel uranian, apare fenomenul antropomorfizării astrului diurn. Soarele devine păstor la oi: „Ba, zo, ceea că nu-i ceață,/ Ce-i turma lui Dumnezeu,/ Pecurariu-i Sfântu Soare/ Cu soru-sa cea mai mare”[43], se ia la întrecere cu eroul colindului de flăcău, având şanse egale cu acesta de a fi înfrânt sau de a ieşi victorios din înfruntare: „Cu Soarele se-ntreceare./ Soarele din grai grăia:/ – De m-îi, Ioane, birui,/ Bune arme vei încinge,/ Bun cal vei încăleca./ Iar mi-l strânge, mi-l cofrânge,/ Calul sare şi-mi răsare,/ Cu Soarele se-ntreceare./ Ion din grai îmi grăiare:/ – De m-îi, Soare, birui,/ Bune arme vei încinge,/ Bun cal vei încăleca”[44]. Ca un gospodar de țară, soarele primeşte urările de bine ale colindătorilor şi darurile oferite de fetele din sat: „Şi cămaşa soarelui./ Soarele bine-a dăruit:/ Un colac de grâu curat”[45]. În unele colinde, soarele acceptă înrudirea cu flăcăul care îi răpeşte sora, după ce este omenit cum se cade la prima întâlnire dintre doi viitori cumnați: „Înainte că-i ieşea/ Cu un colțişor de prescură,/ Cu un pahar de băutură/ – Ține, Soare, vin de bea,/ Vin de bea din mâna mea”[46].

Flăcăul din colind devine un succedaneu al soarelui, în ipostaza sa de aspirant la inițiere, căci astrul luminos al zilei este considerat un hierofant ideal. El îşi alege un cal de culoarea cea mai potrivită pentru un *heliodromus* (sol al soarelui): „Las’ pe Suru, las’ pe Murgu/ Şi-m ia pe Galben Soare/ Cal mai bun şi mai blajin”[47], sau: „Curse-n grajdu-i de lemnioru,/ Scoase murgul gălbinioru,/ Gălbinior bine-nşelatu,/ Tot în d-aur e scăldatu”[48] şi înfăptuieşte gestul magic al deşteptării munților: „Galbin Soare şi-m răsare/ Şi răsare-n dalba piatră,/ Dalba piatră scântei varsă,/ Scântei varsă, scântei lasă”[49].

---

[41] C. Brăiloiu, Emilia Comişel şi Tatiana Găluşcă-Cîrşmariu, *op. cit.*, p. 138.
[42] *Ibidem*.
[43] Nic. Densuşianu, *op. cit.*, p. 22.
[44] C. Mohanu, *op. cit.*, p. 67-68.
[45] Traian Herseni, *Colinde şi obiceiuri de Crăciun*, p. 284.
[46] Nic. Densuşianu, *op. cit.*, p. 14.
[47] Lucia Cireş, *op. cit.*, p. 253.
[48] *La luncile soarelui*, p. 137.
[49] Lucia Cireş, *op. cit.*, p. 253.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Eroizarea se produce sub protecția unei divinități cereşti şi în special solare, care favorizează ascensiunea şi victoria în proba inițiatică. „Purtarea" măiastră a bidiviului într-un dans complicat constituie tot o invocare a soarelui, determinând distingerea tânărului dintre ceilalți candidați: „La poiana de sub munte,/ Joac'un june murgu-ş bine./ Dar nu-l joacă cum se joacă,/ Ci-l trăsare după soare,/ După soare când răsare,/ Când răsare'n prânzul mare/[...]/ Şi se suce'n curcubeu,/ Cum îi drag lui Dumnezeu"[50]. Metafora se demitizează în timp, ajungând să constituie un simplu elogiu al feciorului mândru, bun de însurat: „Cam sub zări, soare-mi răsare,/ Dar nu-i soare ce-mi răsare,/ Ci-i Gheorghe tânăr călare/ Pe-un cal cam gălbior/[...]/ Cu şeaua de aurel,/ Cu scări dalbe de-argințel,/ Cu biciul cu măciulele,/ Cu frâul cu zăngănele..."[51] sau: „Nu ştiu soare răsărea/ Sau îi Ionel gătit / Cu contişu mohorât,/ Cu jubeaua vişânea"[52]. În aceste circumstanțe atenuante, comparația cu astrul zilei apare ori de câte ori se subliniază prestanța gospodarului colindat, chiar dacă acesta nu mai este de mult timp tânăr: „Boierul bătrânu,/ Unde că-l mai vezi?/ Între ceilalți boieri,/ Pare că-l mai vezi./ Soare când răsare,/ Sus la prânzul mare"[53].

Cuplul de tineri îndrăgostiți devine, într-o anumită măsură, reproducerea sui-generis a unor *hieros gamos* solari (Soarele şi Ileana Cosânzeana): „– Hai, Leano, ne logodim,/ Ca mândri, ne potrivim,/ Şi la plete şi la spete,/ Şi la drag de cosânzețe./ Fața mea e aurită/ Şi a ta e strălucită;/ Fața mea e arzătoare/ Şi a ta mângâietoare"[54].

Imaginea idealizată a frumuseții feminine transcede spre sfera solară: „De frumoasă-n lume/ Ea soață nu are/ Numai sfântu soare"[55]; „De frumoasă mare,/ Soață-n lume n-are/ Ba zău, ea că-mi are/ Sora soareluiu"[56]; „De frumoasă – e frumoasă,/ De-mbrăcată-e-mbrăcată,/ Ca soarele-i poleită"[57]. Uneori, textul de colindă dedicat fetei gospodarului desluşeşte înțelesul expresiei populare *frumoasă ca ruptă din soare*: „Roşu soare răsăriare/ Şi-n obraz mi-o nimeriare/ Şi fața ni-o d-argintare/ Şi părul ni-l gălbinare"[58] sau „La luncile soareluiu,/ Grele ploi că au ploiatu,/ De

[50] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 219.
[51] C. Brăiloiu, Emilia Comişel şi Tatiana Găluşcă-Cîrşmariu, *op. cit.*, p. 63.
[52] Lucia Cireş, *op. cit.*, p. 116.
[53] Ion Căliman, Cornel Veselău, *Poezii populare româneşti*, Bucureşti, Editura „Grai şi suflet – Cultura Națională", 1996, p. 15.
[54] G. Breazul, *op. cit.*, p. 417.
[55] *La luncile soarelui*, p. 127.
[56] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 187.
[57] Nic. Densuşianu, *op. cit.*, p. 12.
[58] *La luncile soarelui*, p. 165.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

luncile le-au spălatu,/ Roşu soare a răsăritu,/ De faţa s-a rumenitu./ Trei scântei au scânteiatu,/ De ochii mi-or strângenatu"[59]. Prin magia benefică a colindului i se urează tinerei fiice a gospodarului colindat să fie la fel de arătoasă ca mireasa dintr-un basm din zona Botoşanilor, comunicat de Elena Niculiţă-Voronca: „...mireasa era aşa de frumoasă, încât Sf. Soare când a venit drept amiază şi a văzut-o, nu s-a dus mai departe, a stat în loc, a lasat razele singure, să ardă cât au vrut..."[60].

Fiind nespus de mândră, eroina colindelor poate pretinde de la soartă un mire pe măsură, care să aibă, măcar în parte, atributele zeităţilor solare: „Să mi-ş vină lin malin,/ Ca soarele prin senin,/ C-o mână ţinând de lună,/ Cu d-alta'nvăstrând cunună!"[61]

Dintre divinităţile solare ale antichităţii, colindele româneşti readuc din amintirea veacurilor pe Dioscuri şi pe Mithra, acceptaţi în lumea traco-getă datorită preexistenţei în zonă, încă de la începutul eneoliticului, a unui cult uranian legat de conceptul viril al creaţiei heliocentrice. Arheologii specializaţi în cultura geto-dacă sunt de părere că la început n-a existat nici o deosebire între Marele Zeu şi zeul soarelui[62]. Numeroase altare închinate soarelui au fost descoperite în aşezările aparţinând culturii Monteoru, cum ar fi Cândeşti, Mânăstioara-Fitioneşti, Mândrişca, Năstrăteni şi Sărata-Monteoru[63]. În tragedia *Tereus*, Sofocle scria: „O, Soare, lumină prea cinstită de tracii iubitori de cai"[64]. Gemeni solari, Dioscurii sunt fii unui zeu ceresc, având, la rândul lor, atribuţii solare şi uraniene. Apariţii strălucitoare, ei priveghează naşterea soarelui în fiecare dimineaţă, precum eroii dintr-un colind dedicat celor doi fii ai gazdei: „Priviţi către răsăritu,/ Că au răsărit doi sori,/ Da nu-s sori, că-s frăţiori,/ Iacob şi Precup"[65]. Uneori, ei o însoţesc pe frumoasa fată din colindă: „Că şi eu mi-am d-avutu/ Vreo doi sori de frăţiori"[66].

---

[59] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 219.
[60] Elena Niculiţă-Voronca, *Datinele şi credinţele poporului român* adunate şi aşezate în ordine mitologică de..., vol. I, Cernăuţi, Tipografia Isidor Wiegler, 1903, p. 607.
[61] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 87.
[62] Ion Horaţiu Crişan, *Spiritualitatea geto-dacilor*. Repere istorice, Bucureşti, Editura Albatros, 1986, p. 405-406.
[63] *Ibidem*, p. 402.
[64] Apud Gh. Muşu, *Din mitologia tracilor*, p. 19.
[65] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 228.
[66] *Ibidem*, p. 92. O prezentare amplă a motivului gemenilor mitici de tipul Dioscurilor sau al Açvinilor indieni a realizat Mihai Coman în lucrarea *Sora Soarelui*. Schiţe pentru o frescă mitologică, Bucureşti, Editura Albatros, 1983, p. 42-59.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Mithra, divinitate iraniană, a fost adoptat de legiunile romane şi adus în Europa pe timpul lui Pompeius. Zeul din Emesa a fost oficializat la Roma de către împăratul Aurelian în secolul al III-lea, sub numele de Deus Sol Invictus, preluând şi atributele lui Bel (Sol Invictus) de la Palmyra. Timp de circa 500 de ani, Mithra a fost principalul rival al lui Isus[67]. Sol al soarelui, Mithra poate fi considerat singurul *zeu de mistere* care nu a cunoscut moartea. Ziua sa de naştere, 25 decembrie, a fost transferată de creştini datei de întrupare a Mântuitorului, sub imboldul aceleiaşi teologii solare. Căci, aşa cum considera marele Constantin, soarele este simbolul cel mai desăvârşit al lui Dumnezeu[68].

În creştinismul apostolilor au pătruns unele elemente vest-iraniene ca „negarea lumii ca operă a Răului, speranța într-un mântuitor, ce se va naşte ca lumină în întuneric, credința în recompensă şi pedeapsă după moarte pentru faptele pământeşti, tendința spre dualism în relația dintre Dumnezeu şi Satana”[69]. Dar natura solară a lui Mithra şi a lui Isus Hristos este cea mai puternică punte de legătură între cele două divinități. La Taht-i Sulaiman, magii aşteptau în fiecare an naşterea regelui luminii, reîncarnarea lui Mithra. Semnalul era dat de o coloană de lumină sau de o stea: „Şi noi am văzut steaua intrând în peştera tezaurului ascunselor mistere [...] Şi am intrat..., ne-am ridicat ochii şi am văzut acea lumină ce nu poate fi descrisă de gură de om”[70]. În Evanghelia după Ioan, Mântuitorul este definit ca fiind adevărata lumină: „Eu sunt Lumina lumii; cine Mă urmează pe Mine, nu va umbla în întuneric, ci va avea lumina vieții”[71].

În colinde se aminteşte de naşterea Mântuitorului din piatră, după modelul zeului solar iranian supranumit Petrogenitus. Este interesant de observat modul în care această desprindere de stâncă, frecvent reprezentată pe monumentele mithraice din spațiul carpato-dunărean, se transfigurează, în contextul colindului *de preot*, sub influența preceptelor creştine. La porunca lui Dumnezeu, Arhanghelul Mihail adună sobor mare de sfinți şi preoți. Timp de trei zile se fac rugăciuni mari şi, în sfârşit, se naşte Fiul Domnului: „Stana de piatră/ În patru crapă,/ Ieşi bunul Dumnezeu,/ Mititel şi-înfăşețel,/ Înfăşat în foi de măr,/ Cu scutec

[67] Georges Ory, *op. cit.*, p. 134.
[68] Mircea Eliade, *Între Sol Invictus şi in hoc signo vinces*, în vol. *Istoria credințelor şi ideilor religioase*, II. Traducere de Cezar Baltag, Bucureşti, Editura Ştiințifică şi Enciclopedică, 1986, p. 396-400.
[69] Burchard Brentjes, *op. cit.*, p. 158.
[70] *Ibidem*, p. 157-158.
[71] *Biblia*, Ioan, 8, p. 1036.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

de harginţel,/ Faşă verde de mătase./ Dădu sfinţenie la sfinţi,/ Creştinătate la creştini/ Şi prioroceală la preoţi”[72].

De asemenea, în forme mai mult sau mai puţin disimulate, apar referiri la cele 7 grade de iniţiere prin care trebuiau să treacă discipolii (*mysti*) tânărului zeu *de petra natus* şi *taurocton*, mai ales *corax* (corb): „În grădina soarelui,/ La fântâna corbului”[73] şi *leo* (leu) – toate textele ce descriu vânarea leului de către tânărul erou. Însăşi divinitatea solară persană era reprezentată adesea ca o fiinţă omenească având cap de leu[74]. Un alt grad iniţiatic – cel de *heliodromus* – este sugerat în mai multe ipostaze: fie cavalerul destoinic care aduce soarele pe cer prin intermediul dansului său ritual, fie raza soarelui ca îndrumătoare a colindătorilor: „Plecat-au, plecat-au/ Cete de feciori,/ Dragi colindători,/ Pe o rază cărare/ Pe o rază de soare”[75], sau chiar a Maicii Domnului, care se porneşte: „Pe-o cale nainte,/ Pe-o rază de soare,/ Că-i mai umblătoare”[76]. Fata din leagănul purtat în coarne de fiarele codrului poate provoca răsăritul prin simpla etalare a maramelor ei brodate cu fir de aur: „Boii noştri, cerbilor,/ Resfiraţi cornişele,/ Să-ntind sanguliile,/ Să răsaie soarele”[77]. Însuşi soarele devine sol, ascultând de porunca *doamnei florilor*, eroina colindei: „Ea pe soare trimetea/ Să-i aducă-un domn din cer./ Domul când o auzea/ Şi mai tare se gătea,/ Pân’la doamna ajungea,/ Cu roşteie ferecate,/ Cu cătane-ndolămate”[78]. Este vorba de supravieţuirea unor elemente disparate, care s-au integrat de mult credinţelor populare de la noi şi care nu fac decât să întărească afirmaţia făcută de Traian Herseni: „Rămăşiţe de cult solar la români există în mod neîndoielnic, dacă n-ar fi decât faptul că, până azi soarele face parte dintre sfinţi: *Sfântul Soare* apare mai mult şi mai frecvent decât Sfânta Lună, care nu lipseşte nici ea din folclor”[79].

Trebuie să amintim două aspecte mai puţin cercetate ale colindelor „mithraice”. Este vorba, mai întâi, de suprapunerea peste Dioscuri a celor doi purtători de făclii, *dadoforii* Cautes şi Cautopates,

---

[72] Gh. I. Neagu, *Colinde din Ialomiţa*, Roşiorii de Vede, Tipografia şi legătoria de cărţi „Lumina poporului” M. Stănculescu, 1946, p. 40.
[73] Lucia Cireş, *op. cit.*, p. 248.
[74] Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *op. cit.*, vol. 2, p. 308.
[75] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 168.
[76] Ion Căliman, Cornel Veselău, *op. cit.*, p. 41.
[77] G. Breazul, *op. cit.*, p. 354.
[78] Ion Căliman, Cornel Veselău, *op. cit.*, p. 45.
[79] Traian Herseni, *Forme străvechi de cultură poporană românească*. Studiu de paleoetnografie a cetelor de feciori din Ţara Oltului, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1977, p. 209.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

care-l însoțesc pe zeul iranian în scenele de *tauroboliu* pe stelele păstrate pe teritoriul țării noastre – Dacia fiind una dintre provinciile cele mai importante pentru cultul lui Mithra[80].

În al doilea rând, este evident că unele colinde *de fereastră*, care augurează belşug gospodarului, amintesc de efectuarea unui sacrificiu solar, pentru fiecare dar pomenit: pentru cirezi „Un bou plăvănel/ Di-un corn răsucit/ 'Ntr-*aur* poleit", pentru staveri de cai „Cel juncan gălbiu,/ Cu comița-i creață,/ 'Ntr-*aurel* legată", pentru turmele de oi: „Cel berbeciu lău,/ Lău şi bucălău,/ Cu lânița-i creață/ 'Ntr-*aurel* legată", iar pentru cârdurile de mascuri: „Cel găligan galben/ Di-un păr răsucit,/ 'Ntr-*aur* poleit"[81].

Paharul minunat dăruit de naş personajului principal al colindului este şi el legat de cultul solar, având înscrise pe suprafața sa însemne doveditoare în acest sens: „În toarta paharului/ Scrisă-i raza soarelui"[82].

Vechile mitologii au considerat soarele ca o ipostază a Arborelui Lumii. Arborele Vieții se confundă de multe ori, în reprezentările primitive, cu o rază de soare[83]. Această viziune dendrolatrică apare în unele fragmente de colindă, completând tabloul mirific al unei lumi ideale: „Cică-n d'alb de răsăritu/ Răsare un soare strălucitu./ Da nu-i soare strălucitu,/ Ci-i un pom mândru-nfloritu"[84].

Repertoriul colindelor româneşti de Crăciun a integrat în structura sa elemente ale străvechiului cult solar. Motivația acestui dublu proces ceremonial şi literar se află în câteva tendințe specifice funcției colindatului de magie benefică. Soarele – model pentru *dii militares* în toate ipostazele sale cultice semnalate pe teritoriul carpato-dunărean, Baal, Deus Sol, Hermes-Apollo, Iarhibolus, Mithras, Sol Invictus ş.a. – este luat drept *hierofant*[85] inițiatic sau *mistagog* de tânărul erou de colindă. În variantele dedicate defuncților, elementele solare țin de ipostaza psihopompă a astrului zilei, care conducea sufletele pe drumul cel bun, pentru a le asigura învierea şi deci nemurirea.

---

[80] Radu Florescu, Hadrian Daicoviciu, Lucian Roşu, *Dicționar enciclopedic de artă veche a României*, Bucureşti, Editura Ştiințifică şi Enciclopedică, 1980, p. 222-223.
[81] Lucia Cireş, *op. cit.*, p. 249.
[82] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 94.
[83] Mircea Eliade, *op. cit.*, vol. III, p. 237.
[84] Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 139.
[85] Termenul, de origine greacă, care înseamnă „cel care dezvăluie lucrurile", se folosea pentru denumirea preotului superior din Eleusis. Cel care celebra şi inția în mistere mai era cunoscut şi sub numele de *mistagog*. Vezi Alfred Bertholet, Hans von Campenhausen, *Dicționarul religiilor*. Editat în limba română de Gabriel Decuble, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza", Iaşi, 1995, p. 190.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Pe lângă impulsurile mitologice, s-au manifestat tendințele estetice, soarele fiind exemplul perfect al desăvârşitei frumuseți fizice şi spirituale. Lumea de basm, în care toate idealurile se împlinesc, se află într-un decor solar şi are drept protagonişti făpturi de un farmec strălucitor.

GLI ELEMENTI DI MITOLOGIA SOLARE NELLE QUESTUE ROMENE
Riassunto

Nella sua qualità di simbolo cosmico, il sole presiede una vera religione astrale che ebbe dominato tutte le civiltà arcaice. Connesse dal solstizio d'inverno, le questue hanno assimilato, sin dall'inizio, gli elementi del culto solare. Questi canti mantengono ancora nei nostri tempi i frammenti dei riti del Mithra e del Sol Invictus, dei Dioscuri e dei Cavalieri Danubiani ecc. Prima di tutto si rileva l'ipostasi di *gerofante iniziatico* dell'astro d'ogni giorno. Il giovane protagonista che esce vincitore nelle tutte le competizioni è glorificato a modo del nuovo sole.

Gli animali attribuiti alle deità solari come sarebbero il leone, il toro, il cervo od il cavallo del color dell'oro appariscono similmente nelle nostre questue e *mattinate* per il Natale e per il Capodanno.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

SĂRBĂTORILE ANULUI
ÎN TRADIȚIA SATULUI AGRIEŞ, ZONA NĂSĂUD

Marius Dan Drăgoi

Cercetările de teren efectuate anul acesta la Agrieş au dus la descoperirea unui adevărat tezaur folcloric, păstrat de secole, a unei zestre valoroase de practici şi credințe populare româneşti calendaristice, care dau o personalitate distinctă vieții spirituale şi duratei de civilizație ale acestui străvechi sat de la poalele muntelui Țibleş.

Pe fundalul sărbătorilor religioase putem observa vechile reprezentări mitice arhaice, cu toate practicile rituale precreştine, multe dintre acestea fiind asimilate de pietatea populară creştină. Unele dintre obiceiuri însă, au fost desființate de accederea modernității, dar şi de superficialitatea generațiilor mai tinere, aşa cum constată una dintre informatoare, Palaghia Sigartău, 77 ani:

„Amu nu se mai țin obiceiurile de sărbători, cum le-am învățat din bătrâni. Dacă le spunem la ăştia tineri cum se făcea mai demult, nu le place, şi ne răspund răstit: «Amu multe mai şti şi dumneata». Înainte noi nu ştiam de atâtea lucruri din cărțile de citit cu viețile Sfinților, aşă cum se ştie amu. Mulți nici nu ştiam carte. Io n-am învățat niciodată carte, că mama m-o purtat la lucru. D-apoi tăte rânduielile despre sărbători, şi cum trăbă să ții ca să-ți umble bine la casă şi să te ferească Dumnezo de necazuri, le-am învățat de la bătrâni. Ei nu ne-o învățat aşă de buieci, ne-o învățat că pe tăte le-o trăit şi să ne meargă şi nouă bine.”

Frumusețea acestor rituri, credințe şi obiceiuri ne duce spre originile satului românesc, cu structurile sale mitice arhetipale. Remarcăm bogata memorie colectivă care transmite prin timp frumusețea vieții istorice a unei comunități săteşti. Prin ritualurile şi sărbătorile calendaristice poporul îşi trăia echilibrul său moral, totodată reiese clar permanenta aspirație a țăranului nostru spre frumos, spre ceea ce este moral şi drept. Unele practici şi credințe explică misterul existenței cu toate marile cicluri ale vieții şi anotimpurilor.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Desigur, cercetarea nu se vrea exhaustivă, multe aspecte ale sărbătorilor din tradiția satului Agrieş pot fi dezvăluite cu prilejul altor investigații. Din cele culese redăm mai jos obiceiurile populare calendaristice potrivit succesiunii calendarului civil.

Sfântul Vasile, Anul Nou (1 ianuarie)

În seara de ajun, feciorii şi fetele se adunau la o casă unde se organiza „Vergelul". Băieții aduceau băutură şi plăteau ceteraşii, iar fetele veneau cu „turtă dulce", preparată cu zahăr, ou şi lapte. Toată noaptea se petrecea cu joc şi voie bună, până înspre dimineață, înainte de revărsatul zorilor, ca tineretul să se poată puțin odihni pentru a putea participa şi la Liturghia de Sfântul Vasile.

Mai nou, începând cu anii '60, în noaptea de Anul Nou se merge pe la case „cu turca", sau „cu colinda". Câteva obiceiuri din seara de Crăciun au fost preluate şi în ajun de Sfântul Vasile. De exemplu, la Agrieş, în această noapte, tinerii, în cete, atât băieți cât şi fete, mascați în diferite moduri, colindă prietenii şi vecinii rostind această urare:

Frunză verde barabou
Colindăm spre Anul Nou
Nouă gazda ni-i datori
Cu o fele de vinars
Şi-o darabă de cârnaț.

Cei care „umblă cu turca", câte trei sau patru băieți mascați, asemenea feciorilor colindători din ajunul Naşterii Domnului, interpretează acelaşi joc din repertoriul Crăciunului. Celor mici, gazda le dă bani, iar pe cei mari îi pofteşte „după masă" şi îi cinsteşte cu băutură şi mâncare.

Atât la Agrieş cât şi în celelalte sate de pe Valea Țibleşului se păstra obiceiul ca în dimineața de Sfântul Vasile să se consume „prinosul" numit „Sân Vasâi". Această pâine se prepara înainte de Crăciun, împreună cu colacii pregătiți pentru ajunul Naşterii Domnului. Era de fapt o pâine în care se punea un grăunte de tămâie şi un cățel de usturoi, iar pe deasupra se ornamenta cu patru colăcei şi trei „pupeze" din aluat sau patru „pupeze" şi trei colăcei, după preferință. Prinosul „Sân Vasâi" se ținea pe colțul mesei până în dimineața Sfântului Vasile, când se luau câteva felii şi se împărțeau la animalele de afară, urmând ca după terminarea slujbei de la biserică, şi „căsenii" să-l mănânce cu supă de spinare de porc, mâncarea îndătinată din ziua Anului Nou.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Atât consumarea prinosului „Sân Vasâi”, cât şi tămâierea gospodăriei, erau considerate de locuitorii satului Agrieş un mod prin care casa era ocrotită de lucrările necuratului vrăjmaş. În dimineața praznicelor, în special la sărbătorile de iarnă, se mai păstrează obiceiul ca unul dintre locuitorii casei să dea pisica pe uşă afară. Iată ce ne mărturiseşte Marta Rus, 63 ani: „La tăte praznicele, dimineața, trăbă să dai mâțu pe uşă afară şi înaintea lui nu trăbă să mai iasă nime. Da după ce o ieşit mâțu din casă, atunci pe urmele lui poate ieşi tătă lumea. Se zice că dacă sunt făcături la casă, farmece şi bozgoane, tăte se dezleagă şi se risipesc”.

Boboteaza (6 ianuarie)

Fetele care vroiau „să-şi vadă orânda” (viitorul), în ajunul Bobotezei trebuiau să ajuneze până seara. În cursul zilei se prepara o turtă cu sare, pe care fata o consuma afară, pe tăietorul de lemne, iar în acest interval de timp trebuia să fie foarte atentă şi să perceapă în care parte a satului „bat câinii”. Din zona în care lătrau, de acolo însemna că o să-i fie mirele.

Tot în ajun, când trecea preotul cu crucea, fetele luau câte o crenguță din struțul de busuioc care se afla în „canceul cu aghiasmă al popii” şi o aşezau sub o piatră în „produhul” (ochiul de apă) din pârâul înghețat. După câți peri se legau de crenguța de busuioc, atât de bogat era cel care le va lua în căsătorie. Înaintea preotului mergeau grupuri de copii cu „Chiralecsa”. Aceştia rosteau:

Chiralecsa, Doamne
Grâu de primăvară
Şi-n pod şi-n cămară
Şi pe prispă afară.

După urare, primeau din partea gazdei fructe (mere, pere, nuci) sau dulciuri. În urma copiilor venea şi preotul cu crucea şi aghiasma pentru binecuvântarea casei.

Un alt obicei din Agrieş, care ține tot de praznicul Bobotezei, este scăldatul fetelor, „la miezul nopții”, în râul satului.

„După miezul nopții de Bobotează, tăte râurile sunt ca şi Iordanul. De aceea îi bine să te bagi în apa din noaptea Bobotezei ca să nu se lege nimic de tine, nici boalele, nici bubele, nici farmecele şi făcăturile bozgonitoarelor. Şi eu, când am fost fată, şi apoi fetele mele, am intrat în apa râului rece ca ghiața. Cu tăte că era ger, nu simțeam nimic. Ne

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

înfierbântam şi ne făceam roşii ca para focului. Trebuia să te dezbraci şi să rămâi aşă cum te-o făcut mama şi aşă mergeai la râu şi intrai în apă şi te băgai de tăt în „produh” (ochiul de apă pe stratul de gheață) ca să nu rămâie nimic uscat pe tine. Apoi fugeai repede acasă şi ştiai că altu nu se mai leagă nimica rău de tine. A doua zi mergeai la biserică şi te rugai să-ți dăie bunul Dumnezo noroc în viață” (Palaghia Sigartău, 77 ani).

În noaptea de Bobotează se practică la Agrieş şi aşezarea „moşcotirilor” la porțile caselor unde erau băieți şi fete necăsătorite. „Moşcotirul” este o păpuşă sau un păpuşoi de dimensiunile unui om, confecționată din paie şi cârpe, în mâna căreia se pune un bilet scris în versuri, cu anumite îndemnuri hazlii şi ironice la căsătorie. „Moşcotirul” se agață în vârful unui pom sau stâlp, în aşa fel ca dimineața să poată fi privit de toți trecătorii. În ziua de Bobotează, după slujba de la biserică, se mănâncă „aiturile” (răciturile) care se prepară din carne de porc.

Sân Petru de iarnă (16 ianuarie)

Oamenii se abțineau de la lucru în această zi, pentru a fi protejată gospodăria de lupi. Gospodinele încă din ajun îşi legau bine acele şi fusele şi le ascundeau ca nu cumva cineva să se atingă de ele, şi furia lupilor să se abată asupra familiei. Nu aveau dreptul nici măcar să-şi pieptene părul.

Cei care nu respectau sărbătoarea erau aspru pedepsiți, după spusele Victoriei Frăsâncari, 64 ani: „Aurelu lui Lici din Agrieş s-a dus în zua de Sân Petru de iarnă la Larga, să aducă gunoi. «Amu ce sărbătoare îi şi asta?», o zis el. Da numa bine că pe drum iapa i s-o spart într-un şold de nu o mai putut-o prinde la căruță tăt anu. La Anuca din Dealul Runcului i-o stat moartea, că nu o ținut sărbătoarea. Săraca o tors până după miezul nopții. O uitat poate că-i sărbătoare. Cân o ieşit afară noaptea, pe târnaț, i-o fost de veste că în ocol era un militar. O făcut o difilare către ea. Ea s-o spăriet şi o zis: „Avai de mine!”, apoi o picat jos. O şi murit până-n zuă”.

Sfântul Anton (17 ianuarie)

În ajun de Sfântul Anton, fetele „făceau meşteşuguri cu obielele de la opinci, ca să-şi vadă orânda”. Seara, înainte de culcare, în obiala de la piciorul stâng se puneau nouă boabe de fasole, iar în cea de la cel drept se aşeza o oglinjoară, rostindu-se descântecul:

Spune-mi oglingoara mea
Pe cine soț voi avea?

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Cele două obiele erau puse la căpătâi, sub pernă, pentru ca fata peste noapte, în vis, să-şi poată vedea viitorul soț. „A doua zi nu se lucra nimic. Țineai ca să-ți ajute Sfântu Anton. Cum să te rogi la el, dacă nu i-ai ținut zua?” (Teodora Purja, 60 ani).

Stretenia sau Ziua cu lumina (2 februarie)

Toată lumea îşi doreşte ca această zi să fie întunecoasă şi mohorâtă, pentru ca ursul să nu-şi poată vedea umbra. „Dacă îi o zi luminoasă, îi rău şi nu-i bine, pentru că ursu îşi vede umbra şi întoarnă în bârlog. Tătă lumea zice: «Amu iară îşi vede ursu umbra şi a fi an rău, neroditor». Tăți îşi doresc ca zua de Stretanie să fie întunecoasă, că asta înseamnă că se desprimăvărează iute şi va fi un an bogat cu roade bune.

Tăt în această zi trebuie să fie frig şi apa înghețată, ca ciocănitoarea să nu aibă de unde bea apă. Dacă-i aşă, recolta va fi bogată şi stupii vor roii bine”. (Ludovica Burzo, 54 ani).

Sfântul Haralambie (10 februarie)

În tradiția comunităților de la poalele Țibleşului, Sfântul Haralambie este considerat protector al animalelor domestice. În această zi femeile, duc la biserică făină şi grăunțe pentru „galițele” din gospodăria lor. După slujba Sfintei Liturghii, preotul rosteşte moliftele şi binecuvântează bucatele pe care gospodarii se grăbesc ca începând din acea zi să le pună în ieslea vitelor sau a oilor. O parte din bucatele binecuvântate sunt păstrate pentru tot cursul anului, în eventualitatea în care „galițele” se pot îmbolnăvi.

Capul Primăverii (24 februarie)

În această zi, femeile se abțineau să lucreze cu fire, „tăt din pricina gândacilor”. Pentru ca să fii protejat şi să nu te muşte şarpele în cursul anului. În această zi, trebuia să te afumi. „La Capu Primăverii, omul se afumă cu cârpe peste tot: pângă cap, mâini, picioare, ca să nu te muşte gândacii. Se spune că la Capu Primăverii gândacu se mişcă în văgăună, la Alexia Caldă se întoarce cu capu spre ieşire, iar la Buna Vestire iese afară. Până atunci nu vezi urmă de gândac” (Măriuța Sigartău, 70 ani).

Odocea (1 martie)

În prima zi din luna martie, când „se ține” Odocea, nu se lucrează, pentru ca gospodarul să fie „ferit” de vrăji şi „vântoase”(vijelii). Toți

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

informatorii mi-au povestit aceleaşi amănunte despre „baba Docea”. Redăm varianta Palaghiei Sigartău, 77 ani:

„Baba Docea o fost o fomeie tare rea. Şi-o tăt bătut joc de nora ei. Cân o fost într-o zi, ce i-o venit ei şi o trimăs-o pe munte să-i aducă fragi. De unde, că nu era vremea de fragi? Noră-sa s-o dus pe munte în pădure şi o prins a se cânta ca vai de ea, apoi o adormit şi o avut un vis. O venit la ea cineva şi o întrebat-o: «De ce te-ai cântat? Umple-ți cofa cu cărbuni aprinşi!». Ea o zis: «Vai de mine, că m-oi arde». «Nu te teme», i-o zis în vis. Ea aşă o făcut, şi coborând la vale cărbunii aprinşi, s-o făcut frăguțe şi i-o adus la socră-sa. Baba Docea cân o văzut ce-i aduce noră-sa, lacomă, s-o luat şi ea pe munte îmbrăcată cu 12 cojoace. Tăt suind, i-o fost cald şi le-o țipat de pe ea. Cân o ajuns pe vârfu muntelui o fost atât de frig că o şi înghețat acolo. De aia se zice la zilele acelea cojoacele Dociei. Doisprăzece zile umblă vremea şi se schimbă până se gată acele zile”.

Patruzeci de Sfinți (9 martie)

Mucenicii erau sărbătoriți cu foarte mare pietate. Fiecare din familie, mai puțin copiii mici şi cei foarte bătrâni, trebuia să facă 40 de metanii. Pentru ca nu cumva să greşească şi să se omită vreo metanie, fiecare lua câte 40 de boabe de grâu, pentru a putea respecta mai bine rânduiala îndătinată.

Alexia Caldă (17 martie)

Şi această zi se respecta, gospodarii se abțineau de la lucru pentru ca să nu li se facă pe corp „broaşte”, un fel de umflături. În această perioadă, sătenii din Agrieş consumau „craci de broască”. „De la Capu Primăverii şi până la Blagoveştenii se tăiau cracii de la broaşte şi-i mâncam în blid, fierți şi prăjiți. Erau mai buni ca pulpele de pui. După Blagoveştenii nu mai erau buni de mâncat. Aşa se făcea atunci. Amu n-aş mai mânca, Doamne feri. Poate că mai sunt în Agrieş alții care mănâncă, dar puțini. Înainte se mânca cu rându” (Marta Rus, 63 ani).

Blagoveşteniile (25 martie)

Sătenii o sărbătoresc după aceiaşi rânduială, la biserică şi acasă, în post şi rugăciune, pe Maica Precistă. În după amiaza praznicului se fac focuri pentru a se afuma livezile, ca pomii să devină roditori.

Sângeorzul (23 aprilie)

La această sărbătoare, feciorii udau fetele cu apă, pentru ca pământul să fie fertil, iar anul să nu fie secetos. Unele dintre fete erau

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

aruncate în râu, deoarece „aşa se ține din strămoşi, ca fetele să fie udate leoarcă de Sângeorz”. Pentru ca animalele să fie protejate de „moroi şi pocitori”, se lua excrement de câine, care se amesteca cu leuştean, iar cu această compoziție se făcea cruce pe poarta de la grajdul „galițelor”. „Aşa se făcea la Sângeorz, crucea făcută pe uşa grajdului apăra animalele. Apoi, iară, alt obicei: O junincă, se mulgea prin inel de argint, cruciş, când făta prima dată, ca să rămână laptele curat şi luminat, ca argintu strecurat.” (Ludovica Burzo, 54 ani).

Sfintele Paşti

Sfintele Paşti, ca orice mare praznic, trebuie pregătit prin purificare trupească şi sufletească, prin post şi rugăciune. În perioada celor 40 de zile care premerg marii sărbători, toți credincioşii se străduiesc să treacă pe la scaunul Spovedaniei, iar mai apoi să primească Sfânta Cuminecătură, ca merinde pentru viața de veci. În acest interval de primenire sufletească, nu sunt uitați cei care au trecut în eternitate. În prima sâmbătă din Postul Mare, numită şi „Sâmbăta morților” sau „Ziua pierduților”, se duc la biserică prescuri pentru sufletele înecaților, spânzuraților şi a pruncilor „pierduți [avortați] fără de voie”. În celelalte sâmbete din post, rudeniile celor decedați în cursul anului, după praznicul Învierii, se îngrijesc să ducă la altar prescuri pentru odihna acestor răposați.

Miercurea din mijlocul Postului Mare este considerată de locuitorii satului Agrieş ca mare sărbătoare. Ca să poți lucra, trebuie să faci milostenie şi să hrăneşti necuvântătoarele. Lelea Palaghie Sigartău, 77 ani, ne spune despre însemnătatea acestei zile: „Cân să ajunge în miercurea de la mijlocul Sfântului Post, tătă lumea ştie că această zi trebuie ținută ca să te pregăteşti mai bine de Sfintele Paşti. Ca să ai slobozenie la lucru şi să nu pățăşti nimic, trăbă să iei 9 pupucuri de fărină [9 pumni de făină] şi să îi pui pe un stâlp la gard sau altundeva ca să mănânce păsările cerului. Dacă nu dădei la păsări, puteai să dai de pomană la un copil care să nu poată vorovi şi să zică «mulțam». Da aşă trăbă să dai pomana, cu spatele, şi să nu te uiți după cel la care îi dai. Tăte astea trăbă să le faci dimineața, înainte de lucru, că altfel nu te poți apuca de treabă. Cine o îndrăznit să lucre fără să ştie obiceiul ăsta, o avut de-a face cu vântoasele. În săptămâna asta din mijlocul postului veneau şi vârtejurile. Aşă vine vântul, că ia colbul di pe drum şi se face vârtej. Doamne feri să intri acolo sau să te apropii, că se zice că nu-i lucru bun şi acolo stă dracu.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

La cine face pomană dimineață, nu să întâmplă nimic. O pățit multă lume care n-o ştiut să facă aşă. La Horoba i-o luat pânza vântu şi i-o dus-o în răchitele de pe Pustă şi i-o încâlcit-o pântre lemne, de abia o mai putut-o lua. O trăbuit să o taie tătă în bucăți că să o poată scoate de acolo. Basămnea o țesut-o în miercurea din mijlocul Postului. Tăt aşă, la nişte fomei din Târlişua le-o luat-o şi o învârtit-o pângă turnul besăricii, că o lucrat-o în zua aceea!".

Înainte cu o săptămână de marele praznic, în duminica Floriilor, credincioşii primesc ramuri verzi de salcii şi „loză" (lozia – specie de salcie), pe care preotul le binecuvântează. În timpul Liturghiei sunt ținute în mâini pentru a-L întâmpina şi sărbători pe Domnul Iisus, care intră în Ierusalim, pregătindu-se pentru pătimire. În această zi, „găzdoaiele" împart copiilor colăceii numiți „florii", confecționați după un tipar special, sub forma literei S.

Săptămâna Sfintelor Patimi se petrece în post şi ajun. În fiecare seară, în dangăt de toacă şi clopot, sătenii păşesc pragul bisericii pentru a participa la Slujba Deniei. Până astăzi, unii dintre credincioşii mai fervenți nu mănâncă nimic de Joi seara până la Slujba Învierii din noaptea Paştilor, când primesc cu multă pietate, „Pasca" (pâine şi vin binecuvântat).

În Vinerea de Paşti se păstrează obiceiul în Agrieş ca să mergi la nuc cu securea şi să zici de trei ori: „Faci nuci ori te tai?" Astfel, nucii vor deveni mai roditori, ca la sfintele sărbători să se poate face cât mai mulți cozonaci pentru a se da şi celor lipsiți.

În ajun de Paşti se deretică pentru ultima dată casa, deoarece „în zua de Paşti nu-i voie să mături, că în goz stă ascuns dracu, ş-apoi numai îl porneşti" (Floarea Sâmboan, 77 ani). Gospodinele pregătesc păscuțele (pâinişoare umplute cu brânză de oaie şi rumenite cu gălbenuş de ou), cozonacii, pâinea şi ouăle roşii, mâncarea îndătinată la Sfintele Paşti. Totuşi, femeile se abțin să mănânce ouăle înroşite în „zua praznicului, ca să nu aivă ciclu la sărbători mari şi să poată intra în biserică să asculte Liturghia". (Marta Rus, 63 ani). Din acelaşi motiv, mai era interdicția ca femeile să nu treacă niciodată peste ruda carului.

La ora 12^{00} noaptea, credincioşii participă la Sfânta Înviere, urmând ca la sfârşitul slujbei să primească „Pasca", iar dimineață, începând cu ora 10^{00}, toată lumea, cu mic cu mare, în straiele cele mai frumoase şi curate să revină pentru a participa la Sfânta Liturghie a Paştilor.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

De prescura pentru prepararea „Păştii”, în Agrieş, în fiecare an se ocupă câteva familii care se anunță din timp. Acestea donează făina şi vinul, urmând ca prescura să fie frământată şi coaptă de câteva dintre văduvele satului „care au dezlegare de a face prescuri”. În Joia Patimilor, la Liturghia Sfântul Vasile, prescurile pentru Pască sunt binecuvântate şi se scoate din fiecare bucată, de către preot, cu sfânta copie, câte o miridă şi se aşează pe sfântul disc la Proscomidie. După aceasta, câțiva bărbați, în Vinerea şi Sâmbăta Patimilor taie prescurile în bucățele mici, apoi le amestecă cu vin, în vase curate special pregătite, iar în noaptea Paştilor, la Înviere, sunt împărțite credincioşilor care vin de acasă cu căni speciale, din care vor consuma „pasca” în Săptămâna Luminată.

După Slujba Liturghiei, grupuri de copii cu trăistuțele, vin la casele gospodarilor cu urarea de: „Hristos a înviat!”. Aceştia primesc din partea gazdelor câte un ou roşu. Cojile de la ouăle pascale erau aruncate fie pe apa râului pentru ca acestea să ajungă la cei care s-au sinucis şi se află în chinuri în iezerul de foc şi astfel ei să ştie că acum creştinii sărbătoresc Paştile, fie în crengile pomilor din livadă, ca aceştia să devină cât mai roditori.

În joile de la Paşti până la Rusalii, femeile nu au dreptul să spele rufe şi să le ducă la râu „pentru lăut”, ca să nu „bată gheața în hotar”.

Armindenul (1 mai)

În ziua de la începutul lunii mai, numită Arminden, este tradiția la locuitorii satului Agrieş ca să împodobească stâlpii de la porți cu glie verde şi ramuri de salcie. Despre semnificația acestui obicei, ne spune lelea Ludovică Rus, 78 ani: „De pe vremea când Irod o omorât copiii se ține acest obicei. Se spune că Irod tătă zua o omorât la tăte casele care i-o fost în drum. S-o făcut noapte şi nu o mai putut vedea ca să omoare, da era în fața altei porți. Atunci o zis: «Gatăm pe astăzi, da punem semn pe stâlpu de la poartă o glie cu iarbă verde ca să putem veni a doua zi şi să ştim de unde avem de început». Şi o pus, ca semn, glia. Da când o fost a doua zi dimineața, pe tăți stâlpii de la porți erau glii cu iarbă verde şi aşă s-o facut că Irod nu o mai ştiut care o fost ultima casă pe care o lăsat-o”.

Rusaliile

La praznicul din duminica Rusaliilor, preotul cu poporul ies în procesiune la țarină, în fiecare an în altă parte a satului. Se face sfințirea Aghiasmei şi se binecuvântează ogoarele. În fruntea alaiului sunt copiii, care poartă diferite icoane mai mari şi mai mici, urmează praporii,

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

împodobiți cu cununi din spice de grâu, ținuți de feciorii îmbrăcați în strai popular, apoi preotul cu diecii şi norodul.

Procesiunea este asemănătoare cu cea din ziua Bobotezei, când se merge la râul satului. La sfârşitul slujbei, preotul face miruitul, se venerează icoanele, iar femeile, cu iconițele înflorate, duc acasă apa sfințită ca să fie de leac şi tămăduire trupească şi sufletească. Fiecare îşi stropeşte cu aghiasma de la Rusalii gospodăria, iar în zilele următoare parcelele de pământ.

În miercurea de după Rusalii „se ținea sărbătoare ca să nu ploaie cu gheață peste an". De altfel, clopotarul satului, în perioada verii, când se înnorează şi cerul devine întunecos, stă de veghe „ca să tragă clopotele şi să împrăştie norii" care amenință cu „vreme grea".

Sânzienele (24 iunie)

În ajunul sărbătorii, fetele mergeau pe câmp să culeagă florile de Sânziene, pe care le împleteau în coronițe şi le aruncau pe acoperişul casei, fiecare coroniță reprezentând pe unul dintre membrii familiei. „Se țipau pe acoperişul casei, să vezi la ce ai noroc? Fetele, înainte de răsăritul soarelui trebuiau să-şi ia cununița jos, plină cu rouă, şi să vadă dacă s-o legat peste noapte peri pe ea. După câți peri se legau pe cununița de sânziene, atâta noroc aveai la măritat." (Ludovica Burzo, 54 ani).

Sărbătorile pârlejoase

Sărbătorile dedicate focului abundă în ultimele săptămâni din luna lui cuptor: *Sfântul Ilie* (20 iulie), *Maria Magdalena* (22 iulie), *Foca* (23 iulie), *Ana* (25 iulie) şi *Pantelimonu* sau *Pintileiu* (27 iulie). Toate aceste zile sunt ținute cu sfințenie pentru ca satul „să fie ferit de gheață, trăznete şi vijelii". La cei care au îndrăznit să lucreze în sâmbăta de *Pantelimon*, toată recolta adunată în cursul mai multor zile a fost distrusă într-o clipă „de vântu şi vremea grea grea trimise de Pintilei". Cei din Agrieş îşi aduc aminte cum în această zi venea din senin furtuna, iar vântul le împrăştia toate „căpițele, prepelegii şi fârciturile de fân" la care au lucrat câteva zile. Disperați, oamenii îl invocau pe sfânt: „Pintilei, Pintilei, lasă-l că nu-i tăt făcut de azi, îi şi de ieri şi din celelalte zile".

Schimbarea la Față (Probojenia) (6 august)

Aşezată în Postul Sfintei Marii Mari, această sărbătoare, cu dată fixă, delimita hotarul dintre vară şi toamnă. Se credea că începând cu „Probojenia" toate „se probozesc": frunza codrului păleşte (îşi schimbă

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

culoarea), iarba nu mai creşte ca până atunci, apele se răcesc, de aici şi interdicția ca omul să se mai scalde în apele râului.

Se interzicea totodată să fie cineva certat, „probozit”, în această zi, deoarece tot anul nu va umbla bine şi va fi „probozit”. Mai era obiceiul, ca la acest praznic, oamenii certați în cursul anului să se împace.

Sfânta Maria Mare (15 august)

Timp de două săptămâni înainte de sărbătoarea *Adormirii Maicii Domnului* sau *Sfântei Maria Mare*, credincioşii se pregătesc prin post şi rugăciune pentru a o preamări pe „Împărăteasa cerului şi a pământului”. În această sfântă perioadă de purificare se merge în fiecare seară la biserică unde se citeşte Paraclisul Maicii Domnului, iar după slujbă se cântă, atât de către cei tineri cât şi de cei bătrâni, diferite „pricesne”, în cinstea Prea Sfintei Fecioare.

Agrieşenii citesc cu mare evlavie rugăciunea „Paraclisul Maicii Preciste”, pe care îl recomandă şi în bocetele „de la capul răposaților”, înainte ca aceştia să părăsească lumea trecătoare şi să ia drumul veşniciei. Iată un fragment grăitor din „cântatul morțăsc” la o mamă:

Draga mea, mamuca mea
Roagă-te cui ti-i ruga
Roagă-te la Precista
Să-ți facă un Paraclis
Să afli Raiu deschis. (Palaghia Sigartău, 77 ani).

După terminarea Paraclisului de la biserică, la plecarea spre casă, femeile tinere şi bătrâne se adunau în grupuri şi cântau din mers, pe toate ulițele satului îndătinata cântare „O, Marie” aşa cum au moştenit-o de la bătrâni, deoarece „astă cântare din moşi strămoşi se zice. Mai sânt şi alte pricesne mai noi pentru Maica Sfântă, învățate de la mănăstiri, da asta cu «O, Marie» o ştim din bătrâni” (Marta Rus, 63 ani).

Noi merem pe drum în sus

Di la Maica lui Iisus – cântau femeile care porneau pe ulițe spre partea de sus a satului.

Cele care mergeau spre casă, pe drumul din jos, începeau versurile de la cântare astfel:

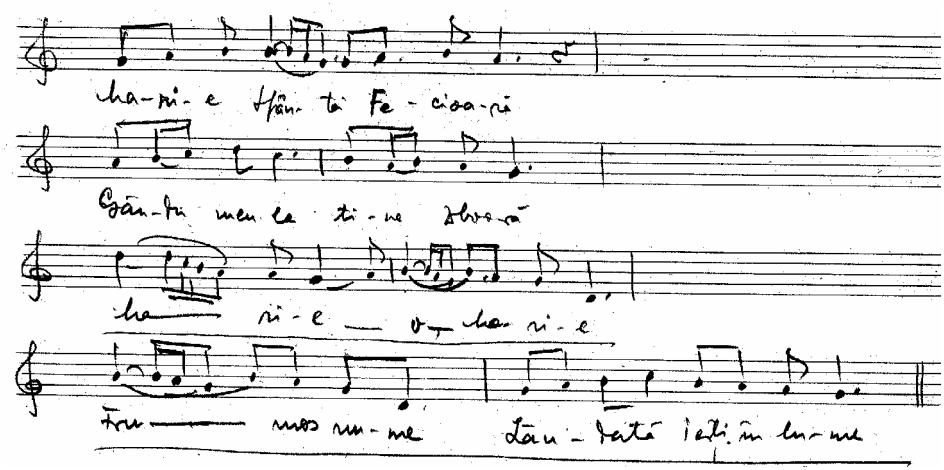
Noi merem pe drum în jos
Di la Maica lui Hristos.
Marie, o Marie
Frumos nume
Lăudată eşti în lume

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

sau:
Marie, o Marie
Nume sfânt
Lăudată pe pământ.

În ajunul praznicului „Adormirii” se împleteau cununile din flori şi frunză de nuc şi se aşezau pe „răstignirile” (troițele) de la răspântiile drumurilor, din grădina caselor şi pe icoanele din tâmpla altarului, tot cu cântarea „O, Marie”. Cei care puteau merge în pelerinaj, se îndreptau spre mănăstirile Nicula şi Rohia.

Marie, Sfântă Fecioară



Marie, Sfântă Fecioară
Gându meu la tine zboară
Marie, o Marie
Frumos nume
Lăudată eşti în lume
Ruga mea la tine pleacă
Tu să-mi fi-ndurată Maică

*

Care măicuță n-ar plânge
Când îşi vede Fiu-n sânge
Marie, o Marie
Nume sfânt
Lăudată pe pământ

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Pe care maică n-o doare
Cân vede că Fiu-i moare.

(Palaghia Sigartău, 77 ani
Marta Rus, 63 ani
Ludovica Burzo, 54 ani
9.VIII. 2002)

Tăierea capului Sfântului Ioan (post şi ajun) (29 august)

Zi de sărbătoare, cu post, ajun şi slujbă la biserică. În această zi nu este îngăduit să se taie nimic cu cuțitul, ci totul se rupe cu mâna.

Sfânta Maria Mică (8 septembrie)

Se obişnuieşte ca în această zi să se meargă în pelerinaj la sfintele mănăstiri. Cei care nu pot merge, rămân să asculte Sfânta Liturghie în biserica satului.

Ziua Crucii sau Înălțarea Sfintei Cruci (post şi ajun) (14 septembrie)

Se păstrează tradiția în Agrieş ca înainte de această sărbătoare „să se țină" Postul Crucii, timp de 7 zile. Deşi acest post nu este prevăzut de rânduielile bisericeşti, „se ține" din prea multă evlavie față de puterea Crucii. De la Ziua Crucii începe bătutul nucilor, culesul fructelor şi mălaiului, culegerea ultimelor buruieni de leac. La „Înălțarea Sfintei Cruci" se obişnuia a se merge în pelerinaj la hramul Mănăstirii Căşiel – Strâmbu.

Cuvioasa Paraschiva (Sfânta Vineri) (14 octombrie)

Este una dintre cele mai populare sfinte, iar sărbătoarea în cinstea ei este ținută cu sfințenie de către toți sătenii. Sărbătoarea Sfintei Vineri la Agrieş are şi un caracter pastoral, vremea fertilității pentru animale. În această zi, păcurarii au de grijă să nu uite ca să „dea drumul la berbeci între oi". Multe dintre femei poartă numele Sfintei Paraschiva, şi este invocată cu pietate în rugăciuni. Redăm mai jos câteva variante din străvechile rugăciuni populare, închinate Sfintei Vineri:

Vineri, Vinerea
Doamnă tinerea
Inima mă-nfrunțea
Nime-n lume n-auzea
O avut Lazăr două fete

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Pe una o chemat-o Marea Magdalină
Pe una Dalbă Rusalină
S-o dus în câmpu Rusalimului
Să culeagă nouă floricele
N-o aflat
O aflat o dalbioară
Dalbioara s-o făcut stupioară
Stupioara s-o aprins
Maica Sfântă aşa o zis:
Că cine a zice rugăciunile Sfintei Vineri
Joi seara de tri ori
Vineri dimineața de patru ori
L-a scoate din măguri, din păcuri
Din broaşte ca vacile
Din viermii cei nestinşi
Din viermii cei neadormiți. Amin.

(Ana Rus, 63 ani)

Vineri, vinerea
Maică Sfântă tinerea
La inimă cruțalină
Nime în lume n-o vedea
Nime în lume n-o auzea
Numa tri surorele a lui Lazăr
Pe una o chema Rusalină
Pe una Chiralină
Pe una Madalină
S-o luat Rusalina
Pe câmpu Ierusalimului
După nouă floricele
Floricele n-o aflat
O aflat o albinucă
Din albinucă s-o făcut cerucă
Din cerucă s-o făcut luminiță
Luminița s-o aprins

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Raiu mândru s-o deschis
Bunul Dumnezo aşă o zis:
Cine a şti rugăciunea Sfintei Vineri
Să o zică joi dimineața de tri ori
Şi vineri dimineața de tri ori. Amin
(Palaghia Sigartău, 77 ani)

Vinere, vinerea
Doamnă tinerea
Inimă încrunță
Lazăr are două surorele
Una o cheamă Mare Magdalină
Una dalbă Rusalină
S-o luat pe câmpu Rusalimului
Să culeagă nouă floricele
Nouă floricele nu o aflat
O aflat o dalbioară
Dalbioara s-o făcut rastioară
Rastioara s-o aprins
Raiu mândru s-o deschis
Dumnezău cu noi în vis
Cine va zâce asta
Joi seara de tri ori
Vineri dimineața de patru ori
La judecată n-a mere
Numa în sânu lui Adam
Şi-ntra Evei
Doamne bucură-ne
Cum s-o bucurat Marea Cerului
De naşterea Domnului. Amin.
(Floarea Sâmboan, 77 ani)

Sfântu Dumitru (Sâmedru) sau Ziua răilor (26 octombrie)

Sâmedru (Sfântul Dumitru) este divinitatea care încheie recolta anului, în timp ce Sângeorzul (Sfântul Gheorghe) este cel care descuie vara şi înfrunzeşte pădurea. Tocmai de aceea la Agrieş era obiceiul ca

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

„gazdele mari să-şi bage slugile” de la Sângeorz până la Sâmedru, deoarece în acest interval de timp gospodarul „îşi putea lucra hotarul cu ajutorul slugilor”.

„Aşă era obiceiul mai de demult. Gazdele mari, oameni care aveau mult pământ îşi băgau slugi ca să le ajute la lucru. Intrau la Sângeorz şi ieşeau la Sâmedru, când le dădea şi plata. De aceea i se spune la zua asta şi zua răilor”. (Valer Rus, 57 ani).

Arhanghelii (8 noiembrie)

De sărbătoarea Sfinților Arhangheli, la Agrieş se păstrează tradiția de a se ține „Luminația”, pomenirea morților.

Dimineața se săvârşeşte Sfânta Liturghie în biserica satului, unde se „ridică şi pomioarele” (se face Sflujba Parastastului) pentru toți cei adormiți, iar după Liturghie se iese la cimitir cu flori şi lumânări pentru cei dragi trecuți în eternitate, iar „de sufletul lor” se împarte copiilor dulciuri şi fructe (mere, pere sau nuci).

Čilipii (14-16 noiembrie)

Între zilele consacrate, în care nu se lucrează din pricina lupilor, sunt cele numite Filipi. La Agrieş, Filipii se țin 3 zile, la lăsatul secului pentru Postul Crăciunului, „o zi de dulce şi una de post”.

În aceste zile, ca şi la Sân Petru de iarnă şi Indreiu lupilor, se prescriu interdicții legate de folosirea unor obiecte casnice: foarfeci, pieptene, furca şi fusele de tors, acul, maiul de lăut, furca de fier, hârlețul etc., toate acestea presupunându-se a atrage furia lupilor. Foarfecile, piepetenele, acul şi fusele de tors sunt legate cu ață pentru „a lega” gura lupului.

Sărbătorile se țin cu deosebire de cei care au oi, dar şi de ceilalți săteni, pentru ca gospodăria lor să fie păzită de lup. Precupu lui Samson din Viezure (toponim de pe raza satului), a nesocotit aceste zile pentru că nu are oi. „Toți sătenii îți pot spune ce i s-a întâmplat dacă nu a respectat zilele lupului”. Ludovica Burzo, 54 ani, ne spune: „Oamenii din sat, când l-o văzut pe Precup lucrând, l-o întrebat: «– De ce lucrii azi, că-s Čilipii?», «– Doară nu mi-or mânca curu, că n-am oi», o zis el. Da o avut 9 vaci. Numa bine că peste zi s-o abătut la poiata vacilor un lup turbat şi i-o muşcat vacile de nas şi pe fomeie-sa care o fost acolo. O turbat vacile şi fomeia. Fomeia, de răul ăla mare, îşi muşca carnea de pe ea, cu dinții. Vacile le-o împuşcat ş-apoi pe tăte le-o îngropat, iar fomeia o scăpat, că o venit un om bătrân şi i-o spart cu acu beşicile de sub limbă, că basămnea

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

acolo-i hiba după ce te muşcă un lup turbat. De atunci, tătă lumea s-o spariet şi nu mai lucră în zilele de Čilipi. Mama mea m-o învățat aşă: «Draga mamii, şi dacă nu țâi să nu zici la nime nimic şi nici măcar să-i pomeneşti numele lupului».”

Indreiu cu lupii (30 noiembrie)

În mentalitatea populară a locuitorilor din Agrieş se considera că Indreiu încheie zilele lupului din cursul anului, tocmai de aceea şi în această zi se „leagă” gura lupului prin aceleaşi gesturi şi acte rituale întâlnite la Sân Petru şi Filipi. Nu se pronunță cuvântul *lup*, pentru a nu atrage prin rostirea lui dorința animalului de a-şi forma haita în sat şi în gospodăria omului. „O dată, n-am ținut cum trăbă sărbătoarea de Indrei, şi noaptea numa ce urletu lupilor se auzea, da aşă, tot mai aproape de casă. Cânii băteau, da nu puteau face nimic. O vinit tare mulți lupi, o haită. Noroc că n-o stricat nimic la casă. Basămnea, în noaptea de Indreiu îşi fac haita, ş-apoi, dacă țâi cum trebe sărăbătorile lor, nu se mai apropie de casă să-ți facă necazuri”. (Palaghia Sigartău, 77 ani).

Tot la Sfântul Andrei se făceau practici de divinație, în ce priveşte vremea, cu aflarea rodului din noul an, prin semănatul boabelor de grâu într-un blid cu lut sau prin aşezarea în apă a unor crenguțe de cireş care trebuiau să înmugurească şi apoi să înflorească la Crăciun.

Sânnicoară (Sfântu Nicolae) sau *Moş Nicolae (6 decembrie)*

Unul dintre atributele Sfântului Nicolae este bunătatea pe care o arată față de copii şi de cei tineri. În acest sens, la Agrieş, cu o săptămână înaintea sărbătorii, se ține Postul Sfântului Nicolae, cu ajun până seara, pentru tinerii care se pregătesc de căsătorie şi în special pentru măritişul fetelor. După această perioadă de purificare, trebuie să visezi ceva pentru ca Sfântu să te încredințeze că ți-a ascultat rugămintea. „Multă lume, după ce o postit pentru copiii de şcoală sau pentru buna orândă a tinerilor, au aflat răspuns. Trăbă ca în zua de Sânnicoară să dai pomană la copii. Amu, mai încoace, să pun noaptea cadouri la copii în cizmulițe. Şi aşa-i bine. Ne-o-nvățat la Biserică să facem aşa cum o făcut Sfântu cu cele tri fete sărace la care le-o țipat noaptea în ascuns tri pungi cu galbeni că să se poată mărita.” (Marta Rus, 63 ani).

Crăciunul (25 decembrie)

În ajunul Crăciunului se pregăteau mâncările alese pentru Sfintele Sărbători, deoarece până la Bobotează gospodinele „nu aveau voie să

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

bage în cuptor”. Aşadar, acum se preparau colăceii pentru colindători, colacii şi pâinea, prinosul „Sân Vasâi” pentru Anul Nou, sarmalele, costițele şi cârnații şi se „îndulcea horinca”.

Primii colindători din ajun erau cei mici. Băieții, cu steaua, primeau din partea gazdelor bani, iar fetițele, cu colinda, primeau în trăistuțe colăcei, dulciuri sau alte bunătăți.

Toate cele primite de la colindat nu puteau fi consumate în ajun, decât a doua zi de praznic. Tocmai de aceea, îndătinata colindă a celor mici era:

Colindiță cu codiță
Holbă ochii la poliță
Nu-i slobod să mănânci piță
Colindiță cu flişcoi
Hai Crăciun şi la noi
Că nouă ni s-o urât
De-atâta mălai prăjât.

Spre seară, mergeau cu colinda feciorii şi fetele. Feciorii, în grupuri de câte 8, 10, 12, iar fetele în cete de câte 12-15 persoane. Feciorii purtau pe fețe diferite măşti, iar în casă, unul dintre ei juca turca, iar un altul „zicea” din fluier. Ceilalți, în ritmurile cântecului, dansau şi rosteau strigătura:

Asta-i turca românească
Cine-o joacă să trăiască
Ța, ța, ța căpriță ța
Şi cu lapte şi-a făta
Du-mă Doamne-n deal cu cucu
Unde-i pace nu-i de lucru.

După ce se juca turca, feciorii primeau din partea gazdelor colaci şi horincă, aşteptând să sosească fetele cu colinda. După ce se cânta colinda la fereastra casei, fetele intrau „în lontru”, erau cinstite cu băutură şi turtă dulce, iar apoi fluieraşul cânta de joc pentru fetele şi feciorii aflați în casă. După două sau trei jocuri, se trecea la casa următoare, respectându-se acelaşi ritual.

La miezul nopții, feciorii şi fetele se retrăgeau la casele lor, pentru a-i lăsa pe părinți şi bunici să meargă cu colinda în vecini şi la rudenii până spre dimineață. Înainte de colindă, atât la cei tineri, cât şi la cei bătrâni, unul din ceata de colindători întreba pe gazdă:

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

- *Sloboziți Crăciunu-n casă?*

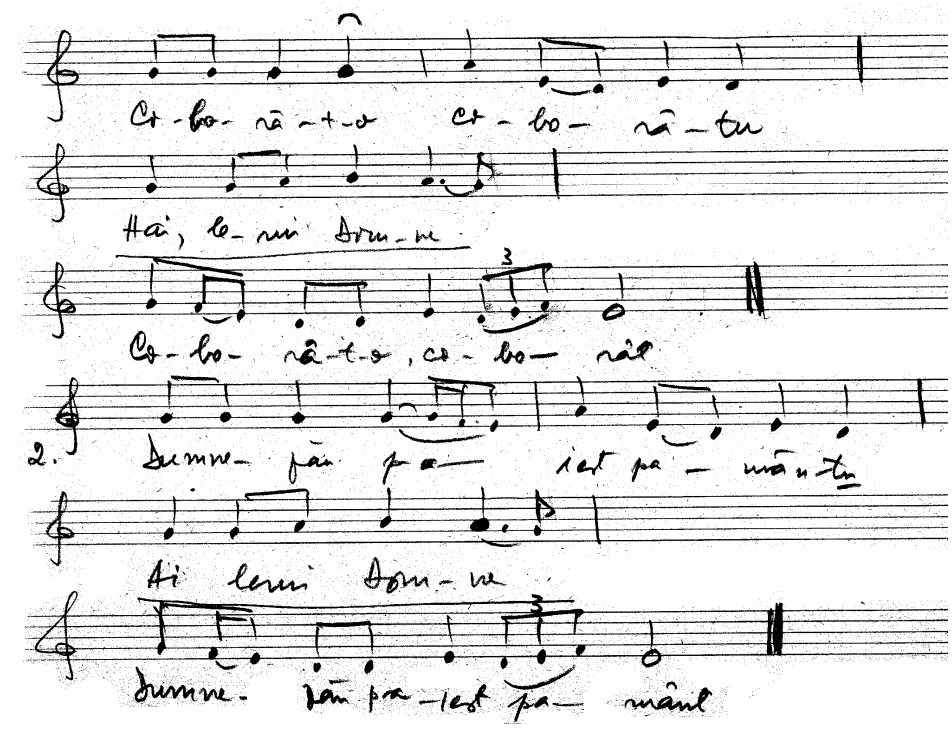
Gazda răspundea „Slobozim, slobozim”, iar apoi se începea colinda la fereastra casei. După colindă se rostea urarea:

Să fii gazdă sănătos
C-ai ajuns Crăciun frumos
Să fii gazdă vesel bun
C-ai ajuns Sfântu Crăciun
Şi naşterea Celui Bun!

Dimineață, „toată lumea” mergea la biserică, la Sfânta Liturghie. Se mai păstrează obiceiul ca de Crăciun, Anul Nou şi Bobotează femeile să nu meargă în vizită la vecini sau rudenii, ca „să nu aducă rău” la casă. În dimineața acestor praznice, la revărsatul zorilor, bărbații obişnuiau să se viziteze reciproc, pentru ca pragul casei din ziua sărbătorii să fie „călcat” de un bărbat.

De veacuri, la Agrieş se cântă următoarele colinde:

Coborât-o coborât*



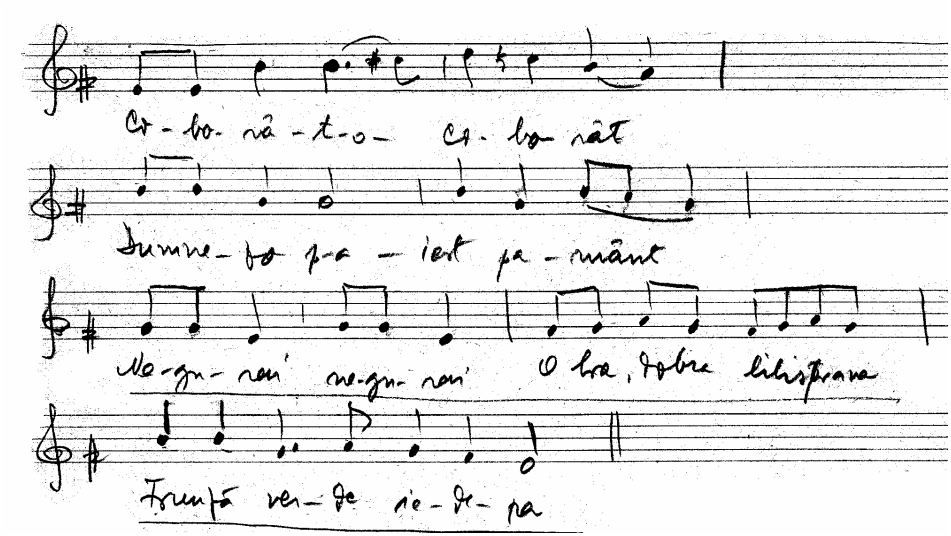
* Transcriere muzicală realizată de dr. Lucia Iştoc.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Coborât-o coborât
Hai, lerui Doamne
Dumnezău p-aiest pamânt*u*
Cu o turmă de oi domneşti*u*
La fânaţe jâdoveşti*u*
Nime-n lume nu-l văzură
Numa-o fată de jâdan*u*
La jâdani ştire i-o dat*u*
Şi jâdanii s-o-mbrăcat
Cu săcuri şi cu topoară
Pe Dumnezău să-l omoară
Dumnezău îi ca şi-un Sfânt
Trimăs-o ploaie şi vânt
Ei pe ei s-o omorât.

(Măriuţa Sigartău, 70 ani
Teodora Purja, 60 ani
Ana Rus, 52 ani
4.VIII. 2002)

Coborât-o coborât



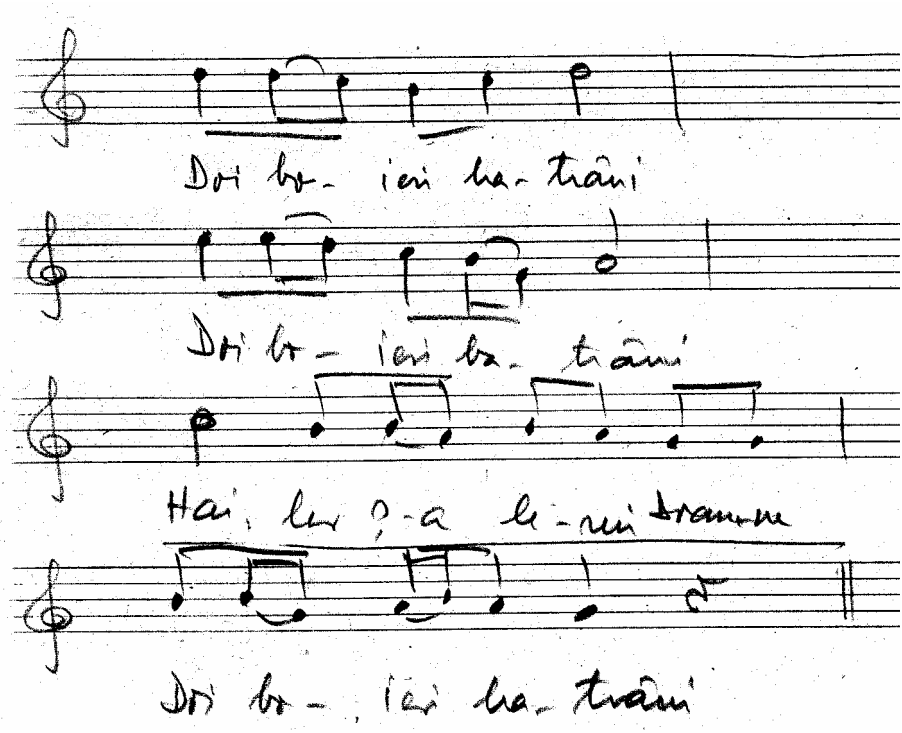
Coborât-o coborât
Dumnezău p-aiest pământ
Negurai, negurai
Dobra, dobra
Lilisprava

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Frunză verde iedera
P-o scară mândră de ceară
Cu struțuri de primăvară
La fete şi la feciori
Pe sfintele sărbători.

(Valer Rus, 58 ani
10.VIII.2002)

Doi boieri bătrâni



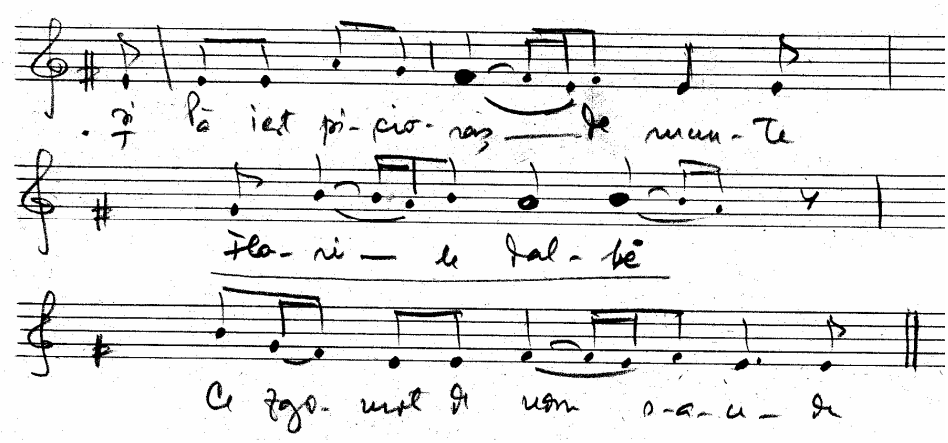
Doi boieri bătrâni
Hai ler şi-a lerui Doamne
Di ce s-o rugat
Dumnezău le-o dat
Măr rătăgănat
Cu mere-ncărcat
Vântu cum sufla
Merile pica
Merile pe masă
Frunzile sub masă

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Doi îngeri vinéa
Şi le culegéa
Şi le trimetéa
Pe la porţi de Rai
La fete de crai

(Palaghia Sigartău, 77 ani
Marta Rus, 63 ani
9.VIII. 2002)

Pă aiest picioraş de munte



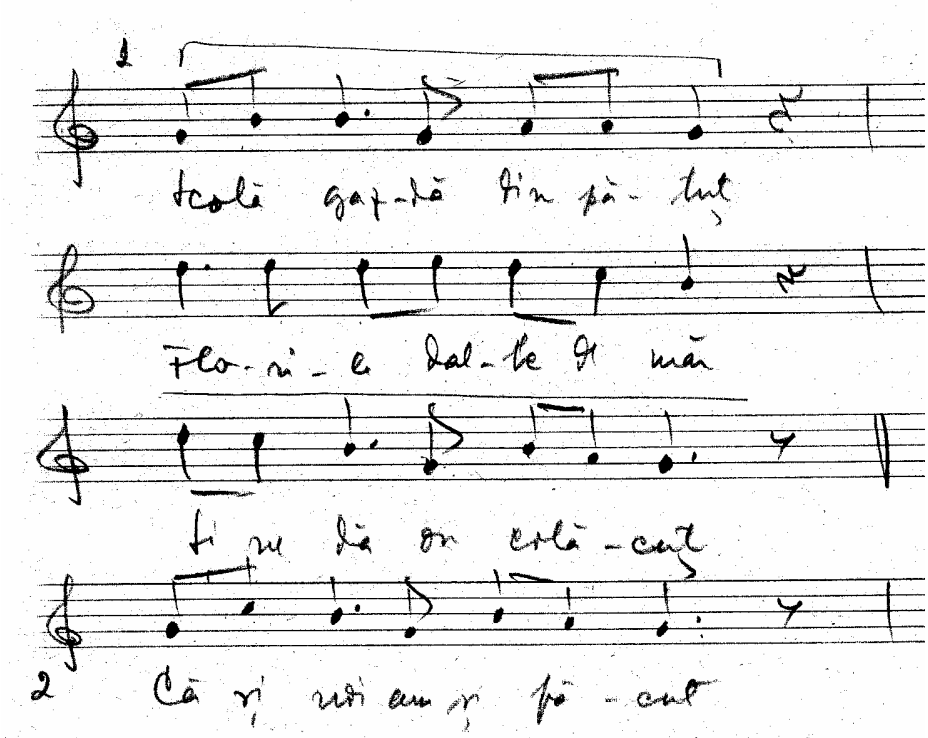
Pă aiest picioraş de munte
Florile dalbe
Ce zgomot de om s-aude
Da nu-i zgomotu de om
Că-i de trei păcurărei
Turmă mare după ei
Cel mai mic îi voinicel
Turma-i mare după el
Pân oile-ntorcea
Ei legea că i-o făcea
Ori să-l-mpuşte, ori să-l taie
Ori să-l facă tăt fărtaie
- Fraţii mei frăţucii mei
Lăsaţi-mă atâta
Pân-oi scrie o cărticea
S-o trimăt la mămuca
Ca pe mine să mă-ngroape
Pe aici, pe-njur, pe aproape

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În strunguța oilor
În stâna miorilor
În jocuțu mieilor
În glasu clopotelor
La cei patru ce m-or duce
Fluieru mi-l puie cruce
Şi când vântu a sufla
Fluieru mândru a cânta
Maica-a sta şi-a lăcrima.

(Palaghia Sigartău, 77 ani
Ludovica Burzo, 54 ani
9.VIII.2002)

Scoală gazdă din pătuț



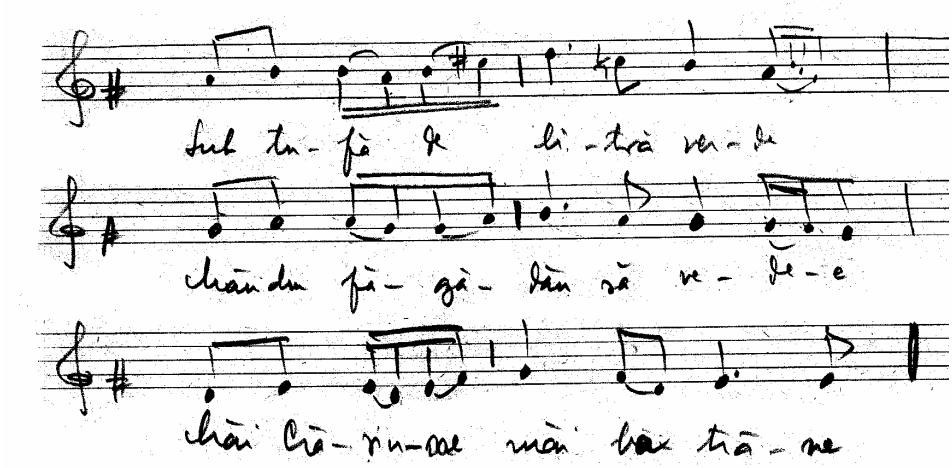
Scoală gazdă din pătuț
Florile dalbe de măr
Şi ne dă un colăcuț
Că şi noi am fi făcut
Sită deasă n-am avut
Pe când sită am căpătat

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Covata ni s-o stricat
S-o sfadit mama cu tata
Pânce n-o tomit covata
Noi la sfadă nu am stat
Ne-am pornit la colindat
La colaci de căpătat
Am pornit să colindăm
Şi colaci să căpătăm.

(Palaghia Sigartău, 77 ani
Ludovica Burzo, 54 ani
9.VIII.2002)

Sub tufă de litră verde



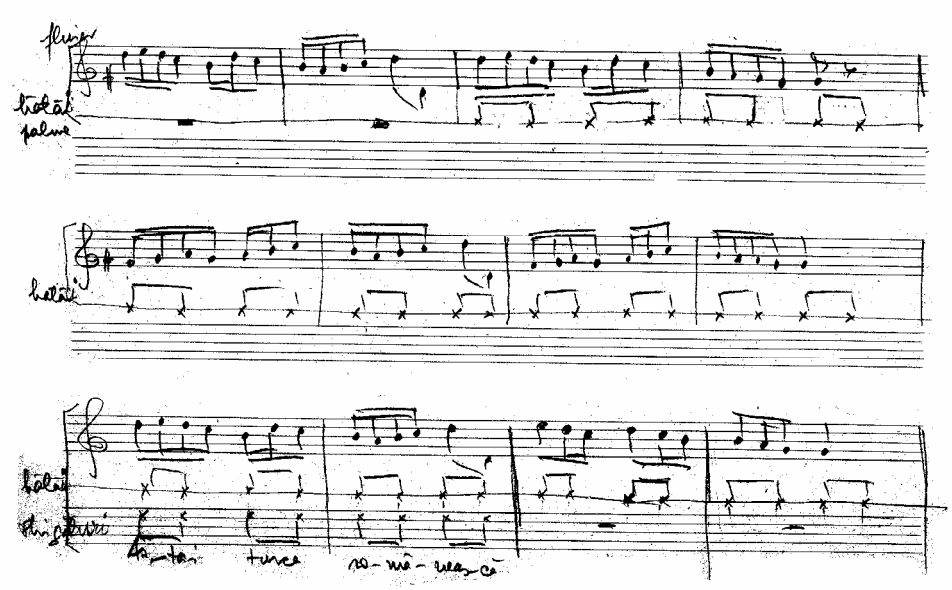
Sub tufă de litră verde
Mândru făgădău să vede
Măi Crăciune, măi bătrâne
Da-n făgădău cine şăde
Şăde Petrea, crâşmari mare
Şi-are-o fată ca o floare
Dimineaţă s-o sculat
Şi pân cas-o măturat
Gozu-n poală l-o luat
Şi afară l-o ţipat
Să uita spre Rasarit
Şi vedea turcii venind
Ea în cas-o alergat

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

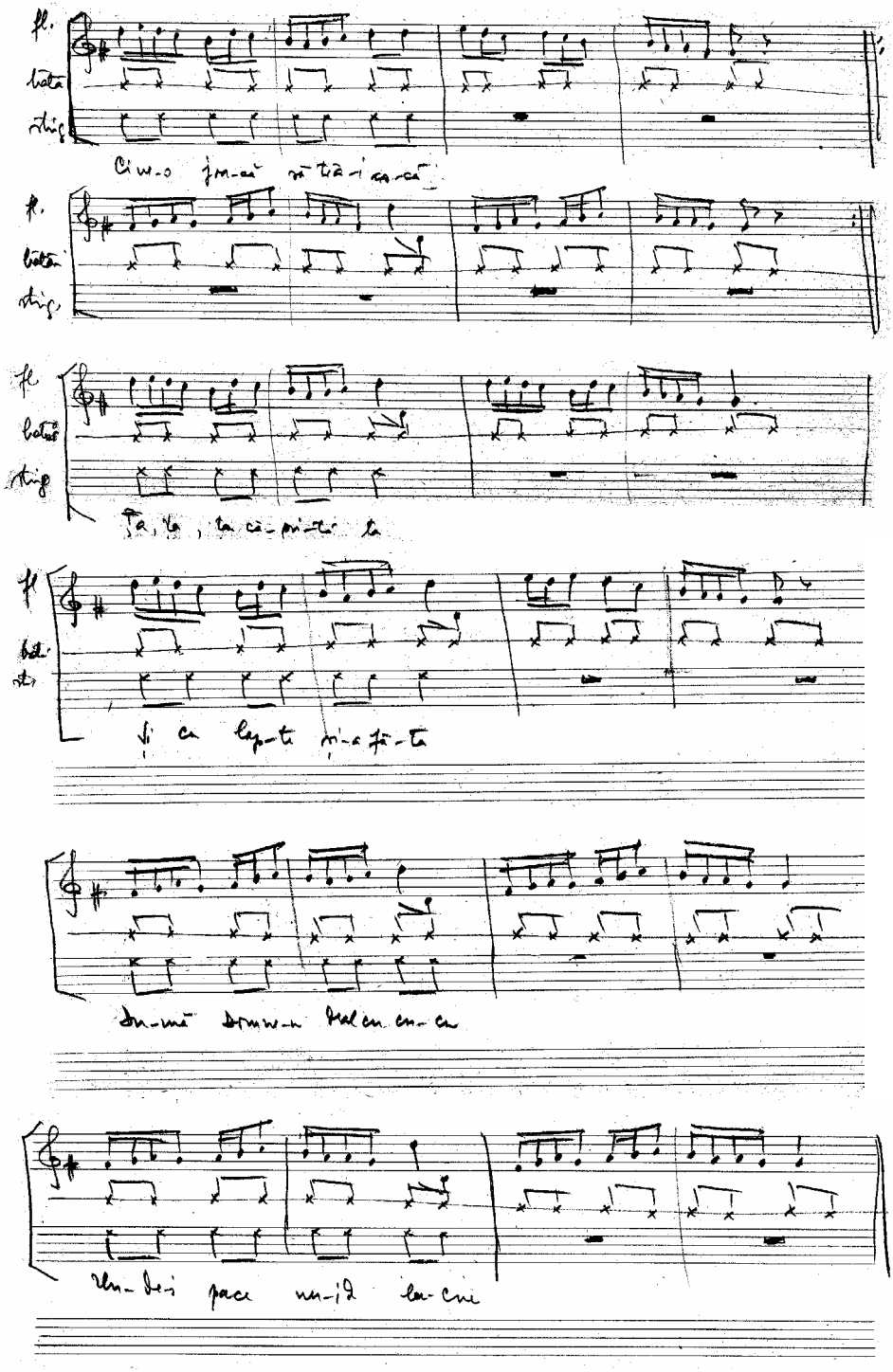
- Tată, tată turcii vin
Tată, tată de mi-i da
Ardă-ți casa și șura
- Nu ti teme, fiică, nu
Că mai bine te-oi ascunde
În figuri de joldiurele
Bine vorba n-o gătat
Turcii-n cas-o și intrat
- Șadeți turci și hodiniți
N-am venit să hodinim
C-am venit să vă pețim
N-avem fete de pețit
Nici ficiori de credințît*u*
Ș-am avut una-o murit*u*
Dacă nu-mi credeți cuvântu
Haidați să vă-arăt mormântu
Pe mormântu fetii mele
Busuioc și ferindele.

(Marta Rus, 63 ani
9.VIII.2002)

La turcă



http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro



http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Asta-i turca românească
Cine-o joacă să traiască
Ța, ța, ța căpriță ța
Şi cu lapte şi-a făta
Du-mă Doamne-n deal cu cucu
Unde-i pace nu-i de lucru.

(La fluier: Valer Rus, 57 ani
Strigături: Dănuț Rus, 30 ani
10 VIII. 2002)

Informatori:

Palaghia Sigartău, 77 ani
Ludovica Rus, 78 ani
Floarea Sâmboan, 77 ani
Victoria Frasâncari, 64 ani
Marta Rus, 63 ani
Ana Rus, 63 ani
Teodora Purja, 60 ani
Valer Rus, 57 ani
Ludovica Burzo, 54 ani
Ana Rus, 52 ani
Dănuț Rus, 30 ani.

Résumé

Les recherches sur le terrain effectuées cette année à Agrieş ont mené à la découverte d'un véritable trésor folklorique gardé pendant des siècles. Il s'agit d'un ensemble de pratique et de croyances populaires roumaines liées au calendrier qui mettent en évidence la personnalité distincte de la vie spirituelle et de la durée de civilisation de ce village ancien situé au pied de la montagne de Țibleş.

Sur le fond des fêtes religieuses on peut observer les anciennes représentations mythiques, avec toutes les pratiques rituelles pré-chrétiennes. La piété populaire chrétienne a assimilé beaucoup de ces pratiques, mais l'avènement de la modernité et la superficialité des générations plus jeunes ont fini par détruire quelques-unes des coutumes.

La beauté des rites, des croyances et des coutumes d'Agrieş nous conduits aux origines du village roumain, avec ses structures mythiques archétypales.

On remarque dans ce village très ancien la riche mémoire collective qui fait durer la beauté et les profondeurs de l'âme roumaine.

Par l'intermédiaire des rituels et les fêtes liées au calendrier, les villageois maintenaient leur équilibre moral, d'où l'aspiration permanente de notre paysan vers le beau, vers la moralité et la justice. Quelques-unes des pratiques et des croyances expliquent le mystère de l'existence avec ses grands cycles de la vie et des saisons.

Certes, la recherche ne se veut pas exhaustive. Il y a beaucoup d'aspects des fêtes traditionnelles d'Agrieş qui peuvent se révéler à l'occasion d'autres investigations.

Nous avons choisi du matériel obtenu des informateurs, les coutumes populaire liées au calendrier conformément à l'organisation de l'année civile.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

REFLECȚII PE MARGINEA UNUI STUDIU INEDIT DE FOLCLOR *(OUĂLE DE PAŞTI* de *ARTUR GOROVEI)*

Loretta Handrabura

Problema ouălor de Paşti este o preocupare mai veche la A. Gorovei. La baza studiului de folclor *Ouăle de Paşti* (1937)[1] se află comunicarea *Ornamentația ouălor de Paşti la români*[2], prezentată la primul Congres internațional de artă populară de la Praga. Organizat la inițiativa Societății Națiunilor, între 7-13 octombrie 1928, Congresul a inițiat o mişcare de cercetare internațională şi a reunit eforturi izolate pentru a confrunta documente de valoare, deseori ignorate până atunci, în ideea de a formula o definiție cât mai completă pentru arta populară.

---

[1] În *Jurnal* memorialistul notează că a început să lucreze asupra cărții în formula ei de studiu din 28 ianuarie 1935.

[2] Directorul „Şezătorii" şi-a prezentat comunicarea în secția a doua a Congresului – cele 300 de comunicări din 23 de țări s-au ținut în cinci secții –, care s-a ocupat de problemele din arta lemnului, pietrelor, metalelor, ceramicei, sticlei etc. În darea de seamă asupra acestei întruniri, Ion Muşlea menționa că cercetarea lui A. Gorovei „… a repurtat un adevărat succes, atrăgându-şi din partea preşedintelui – o autoritate ca profesorul Lehmann – următoarea apreciere: „Comunicarea constituie o capodoperă şi un model" (I. Muşlea, *Congresul internațional al artelor populare,* în „Societatea de mâine", Cluj, 15 noiembrie 1928. Cf. A. Gorovei, *Congresul internațional al artelor populare. Prospectul Congresului de la Praga din 1928,* în „Şezătoarea", an. XXXVI, nr. 2-4, februarie-aprilie 1928, p. 17-23; *Congresul internațional de arte populare de la Praga, 1928. Dare de seamă*, în „Şezătoarea", nr. 8-10, august-septembrie 1928, p. 97-136; *Noțiuni de folclor,* cap. *Arta populară*, Bucureşti, 1933, p. 140-141).

În anul 1930 comunicarea a fost publicată sub titlul *L' Ornamentation des oeuf des Paques chez les Roumaines* în vol. I din vasta lucrare intitulată *L' Art populaire. Travaux artistiques et scientifiques du I-er Congres international des arts populaires*, Prague, MDCCCCXXVIII, introduction par Henri Focillon, Paris, p. 116-121. Volumul conține planşe cu nouă modele de ouă încondeiate reproduse din lucrarea lui Gorovei, din care şase sunt ouă ornamentate în relief din Vrancea şi trei din restul Moldovei. Tot în acest volum au fost publicate şi lucrările lui Al. Tzigara–Samurcaş şi Ion Muşlea, iar cea a lui Tiberiu Brediceanu apare în volumul al II-lea.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Nici reuniunea de la Praga şi nici Simpozionul „*Ce este arta populară”*, organizat de revista „Antique” la New York în anul 1950, nu au reuşit să adopte o definiție ce ar fi spulberat confuziile dintre arta „minoră”, „primitivă”, „de amatori” etc. La noi, prin contribuția lui Al. Dima[3], conceptul de artă populară îşi certifică autonomia, fiind „decantat” de alte domenii.

În contextul cercetărilor etnografice din țară şi de peste hotare, cartea lui A. Gorovei este prima monografie despre *ouăle de Paşti* şi cel mai întins studiu asupra obiceiului în Europa, după cum rezultă şi din ampla bibliografie străină consultată de autor. Afirmația rămâne valabilă şi astăzi, la început de secol XXI. Că nu s-a bucurat de acelaşi succes în rândul specialiştilor precum corpusul *Descântecele românilor* (1931), deducem din critica de semnal cuprinsă în cinci articole-recenzii semnate de autori neavizați în materie[4]. Exegeți ca Nicolae Dunăre, Cornel Irimie, Tancred Bănățeanu, Georgeta Stoica recunosc contribuția autorului studiului doar la capitolul *ornamentică*, nu şi pentru partea comparativistă care este, într-adevăr, minoră.

Începând cu secolul al XIX-lea cercetări adunate în studii şi articole[5] au avut ca obiect de investigare, în primul rând, legendele şi

---

[3] Ne referim la teza de doctorat *Conceptul de artă populară*, Bucureşti, 1939. Problema fusese abordată şi de Nicolae Iorga în *L'Art populaire en Roumanie*, Paris, 1923; de G. Oprescu în *Peasant in Roumania*, London, 1923 şi în *L'Art du peuple roumain*, Bucureşti, 1937. Domeniul se consolidează la noi în deceniul şase cu cercetări pe zone şi cu o investigație de ansamblu reunită în studiile *Arta populară din Valea Jiului*, Bucureşti, 1963; A*rta populară din zonele Argeş şi Muscel*, Bucureşti, 1967; *Arta populară din Valea Bistriței*, Bucureşti, 1969; *Arta populară românească*, Bucureşti, 1969 ş.a.

[4] Cf. A. Gorovei, *Ouăle de Paşti, studiu de folclor,* în „Gândul nostru”, Fălticeni, an. IV, nr. 12, decembrie 1937; O. I. Tuulio, *Snomi Romaniassa*, în „Clusi Snomi”, Helsinki, nr. 6, 8 ianuarie 1938; Georg D. Râncă, *Un studiu de folclor complet*, în „Caiet pentru activitatea cultural-educativă”, Bucureşti, an. IV, nr. 107, 1938, reprodus la 29 ianuarie 1939 în „Chemarea din Iaşi”; G. Bezviconi, *Ouăle de Paşti de A. Gorovei*, în „Cuget clar”, an. VII, nr. 1-2, 1938; *Datina ouălor de Paşti la alte popoare,* în „20 România”, nr. 309, 9.IV.1939.

[5] Facem trimitere la câteva din ele: Const. D. Gheorghiu, *Datine poporane. Credințe, superstiții şi obiceiuri pascale*, Piatra-Neamț, 1885, p. 73-88; Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la români. Studiu etnografic*, vol. III, *Cinci Decimea*, Bucureşti, 1901; Al. Tzigara-Samurcaş, *Ouăle de Paşti,* în „Convorbiri literare”, nr. 4, 1907; Leonida Bodnărescu, *Câteva datini de Paşti la Români*, Cernăuți, 1908; C. Rădulescu–Codin şi D. Mihalache*, Sărbători populare cu obiceiurile, credințele şi unele tradiții legate de ele*, Bucureşti, 1909; Ioan I. Dăscălescu, *Ouăle încondeiate*, în „Arta şi Arheologia”, an. III, fasc. 3, 1929, p. 23-29 ş.a.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

credințele despre obiceiul încondeierii ouălor, tehnica decorării, cromatica şi sumar ornamentica. Cercetătorii nu au reuşit, însă, să precizeze cu certitudine faptele şi premisele care au favorizat la un moment dat apariția obiceiului[6].

Se ştie că din vremea civilizațiilor avansate ale antichității tinerii îşi ofereau ca dar ouă vopsite la sărbătorile Anului Nou şi ale primăverii, ce aveau loc la echinocțiul de primăvară. În tradiția românească, ouă vopsite sau albe se dăruiesc nu numai la Înviere, ci şi cu prilejul riturilor de trecere: la naştere sau în legătură cu cultul morților din Sâmbăta lui Lazăr, în Joia dinaintea Paştelui, la Paştele Blajinilor etc.

În căutarea unei explicații logice, atâta timp cât o atestare documentară nu avem, A. Gorovei stăruie în primul capitol al lucrării asupra credințelor şi superstițiilor vechi (egiptene, persane, greceşti, romane) despre cultul primar al oului originar. El observă răspândirea pe glob a motivului în maniera mecanic-cartografică a Şcolii finlandeze de care, de altfel, nu avea cunoştință. Deseori autorul ajunge la erori sau confuzii, fiindcă nu compartimentează exemplele pe motive sau cel puțin pe familii de variante, ci pe cuvinte[7].

Simbolismul oului primar capătă conotații noi în perioada creştină, dar până a ajunge la acestea vom încerca o expunere diacronică a fenomenului pentru a urmări procesul prin definirea unor teze de lucru.

Până la apariția religiilor dominante care împart lumea în societăți distincte, aproape toate culturile prealfabete aveau oul ca obiect de cult. Prin rolul important pe care-l deține în mitologie, el este universal şi apare în tradițiile lumii ca obiectul cu cea mai complexă forță mistică. Oul cosmic stă la originile creației lumii, iar virtuțile lui sunt particularizate în cadrul fiecărui tip de cosmogonie etnică[8]. El se naşte din adâncul apelor cu care este asociat. În Ucraina, de exemplu, întâlnim o tradiție foarte veche în care oul simbolizează soarele. Cu această semnificație va supraviețui până în creştinism, unde Iisus Hristos este

---

[6] În capitolul I al studiului *Ouăle de Paşti,* intitulat *Originea ouălor înroşite*, A. Gorovei afirmă: „Oricât ne-am strădui să determinăm epoca de la care datează obiceiul de a înroşi oul, ar fi zadarnic. Cum am putea să precizăm: unde şi când s-a înroşit primul ou? Care popor l-a întrebuințat pentru prima oară, nici n-am putea să ne întrebăm, pentru că oule roşii de piatră s-au găsit şi în morminte din vremuri prea vechi” (p. 11, 18. Vezi şi Simion Fl. Marian, *op. cit*., p. 42 şi următoarele).

[7] O apreciere de acest ordin face şi P. Ursache în „*Şezătoarea*” *în contextul folcloristicii*, Bucureşti, 1971, p. 22.

[8] Vezi Traian D. Stănciulescu, *Miturile creației. Lecturi semiotice*, cap. *Motivul creației de tip ovular*, Iaşi, 1995, p. 103-105.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

lumina şi soarele lumii. Sărbătoarea resurecției, Paştele, este, aşadar, asemenea aceleia de renaştere a lumii, spune şi tradiția populară românească.

După alte informații din ou se nasc divinități şi eroi mitici: Marele Koyote la popoarele Americii de Nord, scribul Mi Wang Sen la cele din sud-estul Asiei. Fenicienii îşi închipuiau pe zeul lor creator în forma unui ou, la fel cum indienii îl reprezentau pe zeul lor suprem, Brahma, în intenția de a sublinia astfel puterea lui creatoare. Formă ovoidală avea şi Buto, zeul materiei la egipteni, spre deosebire de zeul Koref (bun, binefăcător) reprezentat ca om cu o pasăre răpitoare pe cap (un accipiter) şi cu un ou ce-i iese din gură – simbol al feminității. Încercând o primă concluzie în baza exemplelor de mai sus, observăm că în gândirea mai tuturor popoarelor oul apare drept *un autentic simbol al vieții* fiindcă, precum demonstrează şi cercetătorul M. Marian, el reprezintă o realitate primordială: *începutul lumii* (cosmogonie) şi *forma, conținutul universului* sau *a zeului* (cosmologie)[9]. Ulterior oul devine un obiect de sacrificiu la egipteni, perşi, romani, slavi şi alte popoare în cadrul unor ritualuri sau sărbători.

Prin forța sa magică şi puterea protectoare ce i se atribuie în practicile necreştine, el „poate îndepărta spiritele malefice, catastrofele naturale, boala şi moartea”[10]. Exemplele de acest fel sunt multiple şi A. Gorovei remarcă cu justețe că cele mai multe însuşiri magice li se atribuie *ouălor roşii*: „De la credința aceasta că oul conține în el elementul Răului, s-a trecut, în mod firesc, la vopsirea oului în roşu, dacă ştim că focul este zeitatea protectoare, adorată de popoarele cele mai vechi, despre care avem cunoştință”[11].

Culoarea, însă, nu poate fi raportată numai la simbolismul focului. *Roşul* mai evocă sănătate, viață, fertilitate, este simbolul biruinței şi al stăpânirii, e sângele Mântuitorului prin care s-au spălat păcatele lumii. Prin acest ultim aspect multiplele legende hristice[12] justifică simbolismul oului roşu. În susținerea acestei idei, argumentată printr-o credință generală ce primează ca răspândire la noi, autorul corpusului de *Credinți şi superstiții ale poporului român* citează în capitolele I şi II ale studiului *Ouăle de Paşti, Originea ouălor înroşite* şi *Originea ouălor roşii în*

[9] M. Marian, *Mitologia oului*, Bucureşti, 1992, p. 74.
[10] Ne referim la interesantul studiu al lui Condace Ord Manroe, *Les oeuf en fête*, cap. I, *Mythologie et magie*, Fribourg, 1992, p. 11-25.
[11] A. Gorovei, *Ouăle de Paşti. Studiu de folclor*, Bucureşti, 1937, p. 15.
[12] *Ibidem*, p. 30-35.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

folclorul românesc, aproximativ 50 de credințe, legende şi chiar variante ale acestora. Pe alocuri, el semnalează existența unor tradiții asemănătoare şi la popoarele vecine ca ucrainenii sau ruşii. Sursele indicate sunt, într-adevăr, numeroase şi variate. Prevalează totuşi ca preponderență materialul reprezentativ pentru zonele Moldova şi Bucovina, la care A. Gorovei a avut mai mult acces.

Revenind asupra problemei enunțate în titlul primelor două capitole, folcloristul confirmă originea păgână a obiceiului de a înroşi ouăle, care s-a perpetuat până în creştinism cu noi valențe simbolice[13].

Până la sfârşitul secolului al XIX-lea s-a speculat frecvent ideea că obiceiul este de natură creştină[14]. Etnograful bucovinean Simion Fl. Marian demonstra în *Sărbătorile la români*[15] că originea creştină se referă nu la obiceiul propriu-zis de a dărui ouă de Paşti, ci la specificul ouălor care trebuie să fie colorate şi îndeosebi în roşu.

În sprijinul originii precreştine, Al. Tzigara-Samurcaş aduce probe de credințe şi superstiții în care se impune substratul vechi al obiceiului, mărturii de ordin material provenite din cercetări arheologice şi din documente, precum şi citatul „benedicto ovarium paschalium ne daemones aliguid protestatis sibi in ea usurpare possint”[16].

Parcurgând mulțimea legendelor strict hristice referitoare la originea ouălor roşii, reținem o caracteristică a acestora ce nu poate fi ignorată. Ele compensează sau exclud forțat acea impresie a păgânismului şi o implantează în biografia suferințelor lui Iisus Hristos. De aici şi derivă dublul simbol al oului pascal: 1. mijlocul mitic cel mai răspândit al genezei exprimat prin sacrificiul/sânge; 2. conținutul simbolic a ceea ce a rezultat de pe urma sacrificiului suprem: oul – începutul Anului Nou, lumea (re)divizată, noua cosmologie.

Astfel, oul în creştinism, demonstrează şi studiul lui M. Marian, a fost reînălțat la „... rangul de *semn pentru Geneză.* Iar sângele noului zeu, Iisus Hristos care a re-creat lumea, istoria şi modelul uman, turnându-se de atunci şi – simbolic prin roşul ouălor de Paşti – până-n veci peste simbolul începutului universal şi al întregului cosmic-mundan, nu a însemnat

[13] *Ibidem*, cap. *Coloratul ouălor de Paşti*.

[14] E. Niculiță-Voronca, *Datinile şi credințele poporului român, adunate şi aşezate în ordine mitologică*, vol. I, Cernăuți, 1903, p. 422-425; V. Kurdinovski, *Odin iz pashalinâh obâceaev*, în „Kişinjovskie Eparhialinâie Vedomosti”, nr. 13-14, 1909, p. 579-587.

[15] Simion Fl. Marian, *op. cit.*, p. 12.

[16] Al. Tzigara-Samurcaş, *Arta în România*, Bucureşti, 1909, p. 136-140.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

altceva decât re-consacrarea, re-consfinţirea acestui început-din-nou şi temei al integrităţii lumii”[17].

Ca urmare a acestei „metamorfozări” a oului primar, o parte din substratul de sacralitate precreştină se refugiază în fondul „superstiţiilor” – proces care începe să fie explorat de haretişti[18] în primul rând –, iar cealaltă este asimilată de noile valenţe simbolice ale oului care-şi pierde numele de cosmogonic şi cosmologic, devenind *Oul Pascal*.

Situându-se în cadrul său firesc, al sărbătorii Paştelui, care a acumulat semnificaţiile inaugurale şi cosmocreatoare ale Anului Nou, el exprimă pentru credincioşi unitatea Revelaţiei creştine[19]. *Oul roşu* este cel mai important element al ritualului, e un ou festiv, *sacralizat* şi *consacrat,* iar cuminecarea prin el înseamnă cuminecare în naşterea şi învierea Domnului şi, implicit, eternizare.

Ca o primă teză de lucru postulăm: tradiţia îl identifică nu numai cu *Sacrificiul*, cu *Începutul, Conţinutul* şi *Forma universului*, ci şi cu *Finalul mistic.* Sfârşitul lumii, distrugerea ei fizică se va declanşa odată cu încetarea obiceiului de a înroşi ouă de Paşti şi în momentul când cojile de ouă roşii nu vor mai apărea pe apele care duc în iad, ne spune o tradiţie transilvăneană. Apropiată ca mesaj este şi legenda ucraineană despre monstru şi pysanky (ouă vopsite în roşu şi alte culori)[20]. Demonii răi vor intra în stăpânirea frâielor existenţei şi vor aduce apocalipsul atunci când poporul nu-şi va mai păstra simbolul *regenerator, oul roşu,* ne avertizează un ciclu de naraţiuni în completarea ideii de mai sus. Normei folclorice, datinii ritualice anuale (pascale) a ouălor i se atribuie, precum ne-am convins, *funcţia de susţinere efectivă a vieţii.* „Pământul s-ar scufunda, lumea s-ar prăpădi, dacă oamenii n-ar face ouă roşii”, scrie A. Gorovei citând în continuarea acestei credinţe o legendă: „Pământul

---

[17] M. Marian, *op. cit.*, p. 61.

[18] Predecesorii iluminişti (Vasile Popp, D. Ţichindeal, P. Vasici, Gh. Lazăr, G. Barițiu, At. M. Marienescu ş.a.) au combătut cu vehemenţă persistenţa în folclor a acestor „rămăşiţe păgubitoare”. A. Gorovei crede că „credinţele şi obiceiurile păgâne au trecut în religia creştină, acomodându-se cu dogmele ei. Zeii păgâni trăiesc şi astăzi în sfinţii cărora ne închinăm…” (*Ouăle*…, p. 18) şi are perfectă dreptate.

[19] A se consulta Părintele Galeriu, *Jertfă şi răscumpărare*, Bucureşti, 1991, p. 235, unde problema este tratată dintr-o perspectivă pur teologică, precum şi D. Stăniloaie, *Iisus Hristos sau Restaurarea Omului*, Craiova, 1993 ş.a.

[20] În cap. IV, *Les oeuf en Europe Orientale*, p. 42-71, a lucrării amintite, Condace Ord Monroe ne propune o bogată informaţie despre modelul ucrainean al oului încondeiat, legendele şi tradiţiile populare în legătură cu acesta şi cinci planşe colorate cu motive florale, animale şi geometrice.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

stă pe patru furci de ceară. Iuda roade mereu la ele ca să se prăpădească lumea, dar când isprăveşte una de ros, dă fuga la alta, şi până să o roadă, cea roasă creşte la loc, şi aşa el roade de colo pănă colo, fără nici un folos. De Paşti, când vede ouă roşii la creştini, el şi mai rău se prosteşte; îşi pierde tot cumpătul. Credință din Ştefăneşti, jud. Vâlcea”[21].

Încercarea autorului de a scruta problema ouălor pascale dintr-o perspectivă folclorică şi alta etnografică este progresistă pentru stadiul cercetărilor de atunci. Dar el compilează, în mare parte, din autori străini sau reproduce fără nici un comentariu citate şi texte din lucrările şi publicațiile româneşti ale vremii. Ne referim la capitolul *Tradiții în legătură cu ouăle de Paşti*[22], în care materialul este doar înşiruit. Tradițiile, atât de variate de la o regiune la alta, nu sunt selectate după un aspect sau altul al problemei, cum ar fi ou-credința, ou-obicei etc. Acelaşi diletantism îl constatăm şi în paginile despre *Ouăle roşii în medicina populară, Ouăle roşii în ziceri populare, Surăția* şi *Jocuri cu ouă de Paşti* – pretinse capitole în care problema este doar semnalată.

O structurare a materialului după criteriul funcțional al ceremonialului se încearcă în capitolul *Ciocnitul cu ouă de Paşti*[23]. Autorul explică semnificația verbului „a ciocni”, descrie timpul când se ciocneşte, felul de ouă admise (numai cele monocrome, nu şi cele „muncite”) şi raportul de rudenie sau vârstă între persoanele care ciocnesc. Primul ou roşu este mâncat de întreaga familie; primul ou ciocnit de doi meseni este curățat de coajă, tăiat în două şi consumat împreună. *Consumul* de ouă roşii echivalează, aşadar, cu o cuminecare, cu o împărtăşanie. Oul roşu este, în formularea altei teze de lucru, un *sacrament*, o *incontestabilă materializare a unui principiu divin* cum, de altfel, e şi pasca, al doilea element ritualic propriu sărbătorii Învierii. Grâul pâinii este simbolul „numelui divin” care moare inițiatic pentru a putea apoi renaşte.

Partea valoroasă a studiului rămâne până în prezent, aşa cum aminteam la început, cea despre *ornamentație*[24]*, clasificare* şi *descifrare*

---

[21] A. Gorovei, *Ouăle…*, p. 17, dar şi corpusul *Credinți şi superstiții ale poporului român*, Bucureşti, 1915, p. 251; Simion Fl. Marian, *op. cit.*, p. 51.

[22] A. Gorovei, *Ouăle…*, p. 30-38.

[23] *Ibidem*, p. 40-44.

[24] Cele mai vechi cercetări româneşti definesc ornamentica populară, în general, şi cea a ouălor pascale, în particular, ca unul din elementele principale care ajută la definirea unui stil propriu, original al poporului nostru: M. C. Florentin, *Despre originea ouăloru Pascelui*, în „Amicul şcoalei”, Ploieşti, Bucureşti, 1882, nr. 1, p. 115-117; Simion Fl.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

a motivelor. Prin acest capitol monografia este recunoscută de mai mulți cercetători ca fiind unică în literatura de specialitate până la exegezele lui N. Dunăre, C. Irimie şi T. Bănățeanu.

Ținem să precizăm că de la Simion Fl. Marian până acum s-a luat în seamă ornamentica doar din punct de vedere *morfologic*, nu şi *sintactic*, ca limbaj şi discurs *în ansamblu*. Integritatea lumii cognoscibile poate fi rezumată şi reprezentată schematic numai de ansamblul repertorial. Or, cercetătorii enumeră elementele fitomorfe, abstracte, cosmomorfe sau antropomorfe imprimate pe ouă şi le comentează separat, nu într-un sistem de comunicare – scriere – ornamentare, aşa cum se prezintă în ultimele studii europene despre ornament[25].

Continuând „reconstituirea teoretică" a practicii şi apoi a obiceiului oului pascal şi având drept punct de plecare, dar şi de evaluare, studiul *Ouăle de Paşti* al lui A. Gorovei, etapa ce urmează să fie elucidată este cea a *încondeierii* cu ceară.

În cultura materială a popoarelor din Europa cele mai vechi exemplare de ouă scrise cu ceară datează din secolele VI şi VII ale erei creştine. Ele au fost descoperite în Ucraina[26] şi în partea apuseană a Poloniei[27]. La noi, prima atestare documentară despre obiceiul ouălor încondeiate de Paşti este cea menționată de A. Gorovei[28]. Meşteşugul, practicat pe întreaga arie a țării şi cu deosebire în Țara Bârsei, Țara Vrancei, Țara Zarandului, Țara Maramureşului şi Țara Câmpulungului Moldovenesc a fost, într-adevăr, semnalat de Antonio Maria del Chiaro Florentino, secretarul particular al domnitorului Constantin Brâncoveanu,

---

Marian, *Cromatica poporului român,* Bucureşti, 1882; D. Comşa, *Din ornamentica română*, Sibiu, 1904. După primul război mondial contribuția la studiul ornamenticii populare cunoaşte o creştere cantitativă, înregistrând totodată un progres teoretic deosebit prin lucrările lui G. Oprescu (cf. *supra*, nota 3) şi Al. Tzigara-Samurcaş (cf. *supra*, nota 16). Aportul lui A. Gorovei deține un rol deloc neglijabil.

[25] Reinhard Peesch, *The Ornament in European Folk Art,* Leipzig, 1982, 201 p.; Albert Racinet, *Le dictionnaire de l'ornament*, Paris, 1990, 284 p.; Eva Wilson, *8000 zears of Ornament. An illustrated hondbook of motifs,* London, 1994

[26] Cf. Ivanka Tchumak, *La Pyssanka – L'oeuf de paques ukrainien*, Paris, 1981.

[27] E. Gyorgui, *A tojashimzes diszitmenykinese*, Budapest, 1974, nota 40, apud Cristina Ghiurițan, *Colecția de ouă încondeiate a Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, în **A.M.E.T.**, Cluj-Napoca, 1976, p. 86.

[28] A. Gorovei, *Ouăle…*, p. 53; Veneția Neval, în cartea sa A*n Egg at Easter*, Londra, 1971, cap. *Ouă decorate de Paşti*, scrie următoarele: „prima referire la ouă în România (1700), făcută de către del Chiaro, secretarul personal al lui Const. Brâncoveanu, este despre culoarea aurului…".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

în cartea *Revoluțiile Valahiei* (trad. din 1929, Iaşi). Autorul reține culoarea aurie a ouălor „bizzaramente lavorate a fiori di ovo", dăruite de principesă boierilor şi preoților. Câteva decenii mai târziu datina este reatestată în Moldova şi de Gheorgachi, logofăt II la Iaşi, în lucrarea C*ondice ce are întru sine obiceiuri vechi şi nouă a Prea Înălțaților Domni* (1762).

Desigur că obiceiul şi practica încondeierii sunt mai vechi şi au avut o răspândire mare. Ca dovadă, între altele, ne servesc motivele inspirate din viața de toate zilele a plugarului şi a păstorului român, ocupații străvechi şi permanente ale poporului nostru[29].

Oul de Paşti poartă doar în mod generic numele de „ou roşu". În realitate, el a păstrat numai simbolul acestuia, fiindcă în timp cromatica şi stilistica ornamenticei s-au multiplicat şi diversificat. Practica şi arta încondeierii, obligatoriu şi automat simbolică, reafirmă şi consacră, o dată în plus, realele atribute simbolice ale oului. Dacă oul roşu, care evocă sacrificiul Mântuitorului, este un simbol *neo-cosmogonic*, cel încondeiat, cu ornamente inevitabil simbolice, este unul *cosmologic*. Culorii roşii i s-au mai adăugat pe parcurs şi altele, elementare, ce exprimă o diversitate a reprezentărilor schematice existențiale, comune, terestre (floră, faună, unelte, abstracții şi concepte sugestive simbolic sau chiar compoziții ornamentale complexe, geometrice) redate, de cele mai multe ori, în patru planuri, clară operație a primordialei împărțiri dualiste a ontusului.

Aflându-ne pe un teren al simbolurilor vom încerca, prin prisma lucrării lui A. Gorovei, să descifrăm conturul şi manifestările artistice în procesul decorării unora dintre acestea.

Ornamentația ouălor, practicată mai mult de femei, este un gen de arta populară[30] apropiat de cel al picturii pe sticlă, pe vasele de ceramică, broderie şi textile prin conținutul tematic al motivelor, al unor reguli de compoziție şi colorit [31]. Se deosebeşte de acestea prin frumosul „în sine", prin mesajul pur estetic şi valoarea documentar-istorică ce o comportă.

---

[29] N. Dunăre, *Die Vierzierung der Osterier bei den Rumanen*, în „Zeitschsift fur Etnologie", 1959, 84, I, p. 70-80; vezi şi A. Gorovei, *Ouăle…*, p. 54.

[30] Surprinde neconsemnarea genului în lucrări de specialitate cu caracter enciclopedic ca *Arta populară. Meşteşuguri artistice*, Bucureşti, 1970; *Artă decorativă şi aplicată a Moldovei*, Chişinău, 1975 şi *Artă populară şi decorativă*, Bucureşti, 1981.

[31] În acest sens, *Ornamentică tradițională comparată*, Bucureşti, 1979, semnată de N. Dunăre, este o lucrare de referință.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Gama cromatică, deşi variază de la o țară la alta şi chiar între zone[32], este un cod tradițional al simbolurilor pe care le exprimă. Culoarea *albă* însumează practic toate celelalte culori existente care provin de aici. Deşi aparent vidă, ea este plină de pontențialitatea manifestării. Uneori albul este perceput ca o non-culoare, pentru a simboliza mai adecvat *Inexprimabilul, Transcendentul, Absolutul*. În ciuda abstractizării esenței sale şi a spațiului mic ce i se rezervă în registrele formei ovoidale, albul reprezintă Oul Lumii, ca o matrice şi o matcă a întregii creații. El este o culoare inițiatică ce exprimă puritatea, iluminarea şi înglobează aerul, apa, cerul şi pământul într-o imagine cosmică imensă şi, în acelaşi timp, dulce şi calmă.

Roşul este culoarea asociată cu sângele vărsat, cu bucuria de viață, cu soarele, dragostea, regalitatea. Ca dominantă cromatică, el constituie pivotul armonic al ansamblului care este completat de simbolismul celorlalte culori: *galbenul* – lumină, înțelepciune, recoltă abundentă; *verdele* – renaştere, strălucire, prospețime, tinerețe, speranță, rodnicie; *albastrul* – expresie a cerului, a văzduhului, vitalitate; *negrul* – „suferințele Mântuitorului, durerea Sfintei Fecioare", eternitate, absolutul, obscurul preponderent care precede începutul existențial şi zorii etc.

În privința coloritului, A. Gorovei este nemulțumit că acesta „nu tinde să redea imaginea fidelă a obiectului. Culorile sunt întrebuințate fără o concordanță cu realitatea măcar cât de apropiată". El citează o colecție din Dolj unde „vioreaua este colorată cu frunzele negre, cu margini galbene şi puncte mai roşii, ... *peştele, broasca, paserile* – sunt colorate cu câte trei culori: roşu, albastru, negru"[33]. Nerespectarea „concordanței" nu este deloc o malformație, ci o tehnică populară de mare originalitate, la fel de cunoscută în icoane pe sticlă şi broderii.

---

[32] Am dedus această specificitate în colorit studiind obiceiul ouălor încondeiate şi în cercetările cu caracter zonal: Maria Cioară, *Zona etnografică Rădăuți*, Bucureşti, 1979, p. 71-72; Olga Horşia, *Zona etnografică Buzău*, Bucureşti, 1981, p. 83; G. Stoica şi Olivia Moraru, *Zona etnografică Bran*, Bucureşti, 1981, p. 42-43; Angela Paveliuc-Olariu, *Zona etnografică Botoşani*, Bucureşti, 1983, *passim*; Dorinel Ichim, *Zona etnografică Trotuş*, Bucureşti, 1983, p. 70-71; G. Stoica, M. Pop, *Zona etnografică Lăpuş*, Bucureşti, 1984, p. 57-58; G. Stoica şi Rada Ilie, *Zona etnografică Olt*, Bucureşti, 1986, p 51-52; T. Bănățeanu, G. Stoica, *Zona etnografică Vrancea*, Bucureşti, 1988, p. 48; G. Stoica şi Rada Ilie, *Zona etnografică Câmpia Boianului*, Bucureşti, 1990, p. 38.

[33] A. Gorovei, *Ouăle…*, cap. *Coloritul ouălor de Paşti*, p. 107-108.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Plecând de la criteriul cromatic şi cel al decorației, A. Gorovei stabileşte categoriile: 1. *ouă monocrome* (în roşu sau galben, verde, albastru, negru); 2. *monocrome cu ornamente*; 3. *policrome şi cu ornamente* şi 4. *ouă cu ornamente în relief.* Primele poartă denumirea de *merişoare*, *ouă roşii* sau *ouă ruşite.* Acestea se obțin prin simpla fierbere sau îmbăiere a ouălor naturale într-un vas cu vopsea. Cele policrome şi ornamentale se numesc în Moldova *închistrite, închestrite, împiestrițite, împiestrite*, *împiestrițate, încristate*. În restul țării se cunosc termenii *încondeiate, scrise, săpate, picate, picurate, împuiate, muncite sau necăjite*. Aceste ouă, precum specificam şi mai sus, se fierb şi nu se consumă, deoarece scrierea lor presupune migală şi măiestrie şi, în plus, este raportată de credința populară la chinurile lui Iisus Hristos „muncit" şi „necăjit" de soldați şi necredincioşi. A patra categorie este mai rar întâlnită, doar în Vrancea, şi constă în reliefarea ornamental-cromatică prin aplicarea de ceară colorată şi răcită sub formă de basorelief.

În acest context, am mai adăuga câteva tehnici moderne de împodobire a ouălor, adesea de o valoare scăzută în comparație cu cele consemnate de folclorist. Ne referim la cele pictate cu tuş şi vopsele de apă specifice pentru Transilvania şi Bucovina; la „încondeierea ouălor colorate în prealabil cu acid azotic sau prin zgâriere"; la vopsirea cu hârtie colorată sau indigo; la colorarea în violet cu creioane chimice; la „încondeierea cu frunze" de o circulație frecventă şi astăzi în Basarabia[34]. Tot în această zonă, prin anii '30-'40 ai secolului al XX-lea, gospodinele ornamentau ouăle învelindu-le în hârtii speciale procurate din dughene[35], ne comunică A. Gorovei deținând informația de la poetul Alexei Mateevici şi istoricul G. Bezviconi. În urma fierberii în coloranți chimici şi, mai rar naturali, pe suprafață se imprimau motivele alese. Ca obiect de joacă sau cu scop decorativ, se pictează cu vopsele şi ouă de lut (Corund – Harghita), de plastic (Bucovina) şi de lemn (zona Neamț). Ouăle cu mărgele (Rădăuți, Sucevița, Gălănești, Vicovul de Jos) sunt pur ornamentale, de împodobire a interiorului[36].

---

[34] Silvia Şărănuță, *Ouă încondeiate – simbol al sfintelor sărbători*, în „Luminătorul", Chişinău, 1993, nr. 2, p. 40.

[35] Pentru prima dată procedeul este consemnat în cartea Olgăi Constantinescu şi a lui I. Stoian, *Din datina Basarabiei*, capitolul *Obiceiuri, credinți şi superstiții de sfintele Paşti*, Chişinău, 1934, p. 57-105.

[36] Cf. Maria şi Nicolae Zahacinschi, *Elemente din arta decorativă populară românească*, Bucureşti, 1985, p. 39-40.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Termenii tehnici pentru fiecare din culorile de pe oul pascal sunt preluați de A. Gorovei din Simion Fl. Marian[37]. În lucrarea sa cu caracter filologico-etnografic, autorul *Botanicii poporului român* enumeră plantele din care în secolul al XIX-lea erau obținute diverse culori. Nomenclatura repertoriului lor este completată de T. Pamfile şi M. Lupescu până la 232. A. Gorovei doar a „revăzut-o" în lucrarea sa, deoarece subiectul fusese abordat de mai mulți cercetători într-o serie de articole[38]. Din bibliografia studiată observăm că prepararea coloranților naturali necesită o bună cunoaştere a plantelor şi a proprietăților acestora (organul vegetal din care se extrage materialul tinctorial, perioada de recoltare, durata fierberii, adjuvanții etc.) .

În baza datelor din colecțiile şi lucrările din prima jumătate a secolului al XX-lea, precum şi a investigațiilor de teren din perioada anilor 1958-1976, autorii unui prețios articol[39] au realizat o cercetare completă despre materiile prime şi tehnicile de colorare şi decorare a ouălor în arealul românesc. Cele trei tabele de o reală valoare ştiințifică susțin ideea enunțată de etnografii începutului de secol XX despre vechimea tradiției tehnico-artistice de a vopsi ouă şi continua ei dispariție[40].

Adevărata artă a încondeierii cu ceară, recunoscută astăzi în toată Europa drept „clasică" pentru valoarea ei estetică, presupunea un

---

[37] Vezi Simion Fl. Marian, *Sărbătorile…,* p. 20-25.

[38] I. Moraru, *Boiangeria populară*; Dim. C. Rizescu, *Văpsitul popular*; M. Lupescu şi I. Teodorescu, *Plantele şi substanțele cunoscute în popor pentru văpsit*; Mihai Balaban, *Memoria despre prepararea materiilor colorante întrebuințate de către sătencile române*; G. P. Savin, *Memoria despre chromatica română şi boiangeria casnică la sătencile românce*, publicate în „Buletinul societății de ştiințe", Bucureşti, 1904, p. 178-286. În aceeaşi serie se înscriu şi *Industria casnică la români, trecutul şi starea ei de astăzi*, Bucureşti, 1910, de T. Pamfile; *Meşteşugul văpsitului cu buruieni*, Bucureşti, 1939, de A. Gorovei etc.

[39] Mihai Mihalcu, Mihaela Drăgănoiu şi Radu-Octavian Maier, *Obținerea coloranților organici din regnul vegetal al florei locale şi utilizarea lor în diferite îndeletniciri tehnico-artistice la poporul român*, partea a IV-a, *Vopsitul ouălor*, în **R.E.F.**, tom. 35, nr. 1, 1990, p. 59-83.

[40] Tehnica încondeierii ouălor este prezentată sumar şi chiar echivoc de T. Pamfile sau C. Rădulescu-Codin şi D. Mihalache, dar amplu şi cu detalii-argumente de Simion Fl. Marian, apoi de A. Gorovei. Autori contemporani precum N. Dunăre, *Ornamentica tradițională comparată*; Cornel Irimie, *Arta încondeierii ouălor*, în volumul *Arta populară românească*, Bucureşti, 1969; T. Bănățeanu, *Arta populară bucovineană*, Bucureşti, 1975 au mers preponderent pe elementul etnografic şi strict formal al încondeierii.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

adevărat ritual din care au rezultat credințele adiacente şi câteva obiceiuri ce răspund unui act de purificare sau de regenerare, de înnobilare şi înfrumusețare a vieții. Ne gândim la *Udatul, Surățenia*, la obiceiul de a dărui ouă încondeiate feciorilor de către fete sau nănaşilor de către fini în zilele de Paşti, de a răscumpăra toaca şi alte practici *disparate din ciclul calendaristic şi familial, dar reunite de oul încondeiat.* Prin concluzia din urmă am formulat a treia teză ce derivă din simbolismul complex al oului, care trebuie descifrat, precum am conceput şi noi cercetarea noastră, la mai multe niveluri: al oului primar, al culorii, al ornamenticii, al motivelor – toate la un loc constituind *microcosmosul ideatic al oului pascal.*

Veridică este observația lui A. Gorovei despre fondul ornamentației noastre populare, izvorât nu din imaginație, ci întotdeauna din realitatea imediată. Țăranul creează frumosul sub influența mediului apropiat lui, după chipul şi asemănarea elementelor care l-au sensibilizat. Semnificațiile descinse din depărtări sacre au fost adunate în compoziții care comunică *mesaje*, care pot fi „citite". Aceste comportamente, la rândul lor, ca şi semnele luate izolat, fac parte din însăşi ființa celui care le-a plămădit după modele. Numai aşa se explică şi impulsul, acțiunea involuntară de a respecta reguli stricte, simetrice.

Chiar dacă sistematizează şi păreri ale altor cercetători (Al. Tzigara-Samurcaş, Nicolae Iorga, I. Muşlea, G. Oprescu), este extrem de important de aflat de la A. Gorovei că, deşi aparent abstracte, motivele descind dintr-o lume perfect concretă. Aceasta se traduce prin ocupațiile cele mai obişnuite, cum ar fi păstoritul şi plugăritul, transfigurate poetic în univers solar, plante, animale, un cosmos deloc străin, ci afectiv şi familiar. „Din gând spun unele femei că încondeiază ouăle, ceea ce nu este o expresie adevărată,..."[41], notează folcloristul. Observația va fi confirmată şi aprofundată mai târziu de Al. Dima. „Dar, de fapt, femeia tot «din gând» tratează motivele. Copierea s-a produs altădată. Ea a devenit o tehnică ce s-a transmis. Practicată de la o generație cu o mentalitate arhaică, la alta cu o mentalitate diferențiată sensibil, a înlesnit desprinderea motivelor de pe obiectul real, încât transcrie semnele tradiției"[42].

Una din etapele explicării înțelesurilor cuprinse în motive a fost aceea a clasificărilor, pe care nu o putem excepta din studiul nostru sistematic – nu obligatoriu şi exhaustiv – al fiecărui element. Clasicele

[41] A. Gorovei, *Ouăle…*, p. 77.
[42] Al. Dima, *op. cit.*, Bucureşti, 1939, p. 29

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

împărțiri ale lui L. Bodnărescu şi Al. Tzigara-Samurcaş au avut, la timpul respectiv, meritul lor în procesul cunoaşterii ştiințifice. Gorovei propune o clasificare ce tinde să cuprindă motivele în două clase mari: I. *Simboluri* şi II. *Natura cu subdiviziunile: a) animale, b) plante şi c) obiecte uzuale.* Împărțirea motivelor în vegetale sau animale, realiste sau geometrice, tehnice sau simbolice evoluează, în opinia noastră, într-o grupare sistematică polivalentă. Forma unui motiv poate fi „geometrică", dar să înfățişeze o realitate vegetală sau animală care, în plus, comportă un anume sens, deci este şi simbolică. Coarnele berbecului, spre exemplu, sunt spirale al căror simbolism este cunoscut – formă involutivă prin care cunoaşterea pătrunde materia. Prin caracterul solar, un alt aspect pe care îl regăsim în simbolismul coarnelor berbecului, ele reprezintă creşterea şi trezirea energiei sub orice formă. Mai pot exprima, de asemenea, ardoarea, impulsul, elanul, dorința etc. Rolul clasic al coarnelor de canale magnetice[43] îl joacă şi coroana cerbului, puternic stilizată în figuri geometrice.

Ajungând prin investigație la capitolul forte al lucrării, care este ornamentația, trebuie să amintim că fostul director al „Şezătorii" face câteva afirmații demne de reținut. Unele semne decorative se referă la anumite sensuri, a căror răspândire teritorială se apropie de universalitate, conducând, mai degrabă, la ideea de unitate globală a felului de a gândi al omului. Între acestea, opinează A. Gorovei, se detaşează cercul, pătratul, triunghiul, svastica, rozeta, arborele vieții etc.

Folcloristul de orientare tradiționalistă recunoaşte influența modernității şi a altor culturi în tehnica executării. Aceasta se deosebeşte de cea tipic românească, pe care o promovează cu insistență pentru originalitatea ei: „Tipul clasic al artei populare române, în ceea ce priveşte ornamentația ouălor de Paşti, este reprezentarea în alb, pe fond roşu, în mod foarte simplu"[44].

Inovațiile sunt respinse de A. Gorovei pentru că le lipseşte fondul „tradițional românesc" şi de aici neautenticitatea lor. Este cazul motivelor din regnul animal (racul, peştele, fluturele ş.a.) reprezentate în întregime, despre care monografistul crede că sunt „imitații străine" nejustificate[45]. Semnalăm şi aici că, referitor la inovații, părerea autorului este relativ întemeiată, precum am demonstrat şi în altă parte.

---

[43] O expunere amănunțită pentru capitolul S*imboluri animaliere* găsim în *Bestiar fabulos*. *Dicționar de simboluri ornamentale*, Bucureşti, 1995.
[44] A. Gorovei, *Ouăle...*, cap. *Ornamentația ouălor de Paşti*, p. 73.
[45] *Ibidem*, p. 94.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Procedeul prin care natura şi mediul înconjurător au fost redate în ornamentica de pe ouăle încondeiate este cel al sugerării motivului printr-un detaliu recunoscut în formularea „pars pro toto”. Datorită volumului redus şi specific al oului „se alege partea caracteristică distinctivă a fiecărui obiect” [46], observă just Gorovei. Astfel, pentru plante s-au redat frunza, floarea sau fructul; pentru animale – aripa, coarnele, creasta, urechea, labele, coada, copita, colțul, ochiul; pentru cioban – ciomagul, cârligul, fluierul, inelul, steaua; pentru plug – fierul etc.

Consultând lucrările tematice despre ouăle încondeiate, prezentate într-un impunător tablou cronologic datorită valorii lor documentare[47], dar şi numeroase colecții muzeistice şi particulare[48], monografistul atestă 291 de motive ornamentale. Glosarele din lucrare nu sunt bine ordonate, pentru că se operează în acelaşi sens alfabetic.

Între simbolurile consacrate autorul identifică şapte feluri de *cruci*, iar între zoomorfisme atestă frecvent schema *aripioarei cocoşului, fluturelui, peştelui* sau *păianjenului*. Universul vegetal, precizează Gorovei, este cel mai adesea reprezentat prin *cârligi de brad* sau *frunză de stejar*, iar dintre figurile abstracte („obiecte vizuale” le numeşte autorul) excelează în frumusețe şi scrupulozitate ornamentală motivele numite *calea rătăcită, cârja ciobanului, furca, securea* ş.a.

În subcapitolele *Simboluri*, *Motive din domeniul animal*, *Plante* şi *Obiecte uzuale* folcloristul dezvoltă, de fapt, informația despre motivele ornamentale enumerate inițial în *Glosar*. Acum acestea sunt clasificate tematic, precizându-se iarăşi, pentru fiecare exemplu, arealul de răspândire, lucrarea şi autorul care le-a consemnat.

O analiză a semnificației motivelor atestate lipseşte. Investigația se rezumă la descrieri rudimentare, de cele mai multe ori inutile, a exemplelor din planşele de la sfârşitul lucrării. Avizat în materie de ornamentică, A. Gorovei contestă unele denumiri propuse de cercetătorii anteriori, demonstrând neconcordanța lor cu fondul de idei şi cu reprezentarea artistică (balerca, desagii popii, greblă)[49].

---

[46] *Ibidem*, p. 73. Vezi şi C. Irimie, *op. cit.*, p. 278.
[47] A. Gorovei, *Ouăle…*, p. 79-82.
[48] *Ibidem*, p. 103-104.
[49] Documentându-se pentru studiu, monografistul a adunat o colecție impresionantă de ouă încondeiate. Unele exemplare le-a dăruit în aprilie 1931 Muzeului de Antichități al Universității din Iaşi. Din scrisoarea cu nr. 404, *Dosar II, varia III*, FAAG de la **B.A.R.**, aflăm că folcloristul a fost invitat să participe la *Expoziția de artă populară şi primitivă* (1 iunie-l5 septembrie 1929) de la *Palais des Beaux – Arts* din *Bruxelles*. La 7 mai 1929

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Bogatul repertoriu de ornamente pare să fie selectat de creatorul popular şi ilustrat pe ouă conform unei apetenţe native pentru simbol, ba chiar conform unei *ordini* de reprezentare. „Femeile, citează Gorovei după C. Rădulescu-Codin şi D. Mihalache, încep să încondeieze întâi *fierul* plugului, fiindcă întâi plugul se pune în brazdă primăvara”[50]. Presupunem că simbolurile agrare şi cele păstoreşti, care vin din substrat, dovedesc, ca atâtea fapte folclorice (sărbătorile de primăvară şi, în primul rând, pe cele ale muncii ca *Plugarul, Stâna* ş.a.)[51], existenţa unui sistem de norme şi valori care şi-a găsit forme proprii de expresie şi în ornamentica ouălor încondeiate.

Într-un studiu, deja amintit, consacrat celor două categorii de ornamente inspirate din mediul de viaţă agrar şi pastoral[52], N. Dunăre a ajuns la unele rezultate ce merită amintite în ceea ce priveşte răspândirea şi frecvenţa motivelor skeomorfe. Din analiza grupei de motive agrare reţinem că cele principale, menţionate şi în monografia de care ne ocupăm, apar în toate provinciile. Etnograful abordează deopotrivă şi mult discutata problemă a clasificării motivelor, oferindu-ne, după părerea noastră, cea mai completă imagine a repertoriului ornamental. Preocupările mai vechi referitoare la ornamentica populară românească în general[53] sau la originea materială a motivelor geometrice din arta populară şi decorativă[54] sunt prezentate de N. Dunăre dintr-o perspectivă comparativistă bine argumentată.

Elementul fundamental al ornamenticii ouălor pascale este, într-adevăr, *soarele*. El cumulează în sine simbolismul *Centrului, al Lumii*, *al Mişcării şi al Vieţii*, dar şi pe cel al *Morţii* şi al *Distrugerii*. Reprezentările acestuia sunt urmărite de A. Gorovei în pictura bisericească, pe vestimentaţia militară veche, la germani, bavarezi şi alte popoare. În tradiţia românească *soarele* are trei variante: *svastica, triquetrum* şi *rozeta* (steaua). „Toate celelalte ornamente, afirmă Gorovei, cunoscute astăzi, sunt de dată mai recentă. Diferitele flori,

---

Artur Gorovei răspunde şi trimite o colecţie de ouă pascale pe care apoi o donează (?) unui muzeu belgian. Programul expoziţiei a fost publicat în vol. XXV al „Şezătorii” din aprilie-mai 1929, p. 1-5.

[50] A. Gorovei, *Ouăle…*, p. 74.

[51] M. Pop, *Sărbătorile ţărăneşti de primăvară,* în „Magazin istoric”, an. XIV, nr. 3(156), 1980, p. 29-32.

[52] N. Dunăre, *Ornamentica…, passim.*

[53] L. Blaga, *Ornamentica*, în vol. *Trilogia culturii*, Bucureşti, 1969, p. 204-216.

[54] I. Frunzetti, *Motive originar naturaliste în geometrismul artei decorative,* în „Revista Fundaţiilor regale”, Bucureşti, 1943, nr. 8, p. 355-365.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

obiecte înfățișate astăzi pe ouăle noastre de Paşti, în care nu intervine nici unul din aceste trei elemente, sunt o inovație a timpurilor moderne..."[55].

Mergând pe această idee, monografistul de la Fălticeni îi susține pe cercetătorii care afirmă că motivele *geometrice,* numite de ei şi motive abstracte, preced ca vârstă şi inovație motivele şi temele inspirate din realitate. De origine tracică la noi, după Nicolae Iorga şi Al. Dima, geometrismul exprimă gândirea simbolică a omului şi are un sens metaforic, un caracter „internațional"[56]. Conservat până în zilele noastre într-o formă artistică desăvârşită, geometrismul se caracterizează, „în rolul său original", necunoscut astăzi creatorului popular, prin cunoaşterea ordinii naturale. Formele încercuite, ortogonale şi unghiulare, liniile şi punctele surprind prin semnificația lor reală, universală şi permanentă. Ele structurează trei caracteristici ale vieții, cu toate aspectele pozitive şi negative care coexistă: 1. *gestația* (universul, paradisul, norocul, protecția sau imobilizarea, recluziunea, sufocarea); 2. *construcția* (inteligența, cunoaşterea, logica sau obstacolul, distracția) şi 3. *mişcarea* (credința, ascensiunea, transcenderea sau refuzul, agresiunea etc.)[57]. Această interpretare general valabilă a geometrismului, după părerea noastră, trebuie aplicată şi în cercetarea ouălor încondeiate, fiindcă ne deschide o nouă optică de analiză şi, totodată, ne sugerează imaginea filiațiilor între diferite simboluri. Ne vom argumenta ipoteza prin exemplul cercului.

Din cerc au derivat semnul solar, apoi roata în mişcarea-i perpetuă, vârtelnița şi rozeta. Réne Guénon[58] descoperă o adevărată echivalență între roată şi diferite simboluri florale (crinul, lotusul, trandafirul). Crinul are şase petale, lotusul în reprezentările cele mai des întâlnite are opt. Formele corespund deci roților cu şase şi cu opt raze. Înflorirea lor reprezintă printr-o similitudine, lesne de înțeles, dezvoltarea manifestării, o iradiere în jurul Centrului, căci şi aici este vorba de figuri „centrale", iar aceasta justifică asimilarea lor cu roata.

Interpretată ca semn solar, *svastica*[59] ocupă un spațiu întins de cercetare în studiul lui A. Gorovei. Acesteia i se caută originea pe

---

[55] A. Gorovei, *Ouăle*..., p. 110.
[56] M. Eliade, *Limbajele secrete*, extras din „Revista Fundațiilor regale", nr. 1, 3 ianuarie 1938, p. 3.
[57] Luc Joly, *Forme et signe: une geometrie originelle*, Geneva, 1980, p. 18.
[58] René Guénon, *Simboluri ale ştiințelor sacre*, Bucureşti, 1997, p. 79.
[59] René Guénon susține că în esență *svastica* reprezintă „simbolismul Polului"; cf. *op. cit.*, p. 71-75.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

vechiul teritoriu al sciților, apoi se încearcă o descifrare a semnificației motivului în ornamentația ouălor noastre de Paşti, se urmăreşte frecvența lui în diverse domenii ale etnografiei. Elemente ale svasticii sunt descoperite în 54 de ornamente sub nume de flori, animale şi obiecte uzuale, structurate în patru tabele.

Alt fenomen sesizat corect de folcloristul fălticenean este cel al desfăşurării simbolurilor în timp şi „trăirea", receptarea lor variată de către oameni, deci nu o „evoluție" şi o continuă „perfecționare" a lor, ci o *procesiune*. Decorul obiectelor a devenit şi mai abstract, iar miezul simbolic, sacralitatea semnelor primare s-a topit ca un ecou în sclipirile frapante ale frumosului. Ornamentul spiralic, ramura de brad şi pomul, spicul de grâu, cercul, zig-zag-ul întâlnit şi în portul popular, broderie, sculptură pe lemn, olărit, ouă încondeiate, confirmă ipoteza că poporul, în practica vieții cotidiene, a rămas la nivelul înrădăcinat al *reproducerii elementelor sacre* în compoziții noi. Se cere, însă, precizat că simbolul este golit de suflul mistic, de conținut, în procesul de creştinare şi transformat în „*izvod". Esteticul ocupă locul sacrului,* deoarece „ouăle preistorice cu funcții magice odinioară tind a deveni simple podoabe"[60] precizează, referitor la conținutul ornamental, şi Al. Dima. Meşterul popular încondeiază motive preluate de la strămoşi fără a presupune că este simbol, notează Gorovei, „şi-i dă numirea unui obiect cu care se aseamănă dintre acele pe care le cunoaşte"[61]. Se aplică, în acest caz, inconştient, *legea corespondențelor* şi *nu cea a analogiilor*, cum s-a susținut adesea.

Dintre simbolurile precreştine, numai crucea şi-a ocupat un loc sfânt în noua credință şi, implicit, în încondeierea ouălor, dar nu s-a înstrăinat total de repertoriul simbolic vechi. Primul exemplu de *cruce* creştină este cea a *Sfântului Andrei* [X]. Semn precreştin inițial, „înscris numai în cerc [x], ea a fost preluată ca simbol, atribuindu-i-se, bineînțeles, alte semnificații. Segmentele oblice au obținut o poziție vertical-orizontală, iar brațele devin egale [+]. Întâlnim, de asemenea, în repertoriul ornamental *crucea cu brațe triple* [ ], *crucea rusească* [ ] şi variantele crucii româneşti: crucea *Paştelui*, a „*mielului*", a „*năpârcii",* „*încârligată*" ş. a. Mişcările trasării segmentului vertical, mai întâi, în crucea cu brațe duble [╬], în sensul unirii Cerului cu Pământul, apoi a segmentului orizontal de la stânga la dreapta, au fost substituite trinității.

---

[60] Al. Dima, *Arta populară şi relațiile ei*, Bucureşti, 1971, p. 34-36.
[61] A. Gorovei, *Ouăle…,* p. 110.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Ca însemn fundamental creştin, istoricii religiilor raportează *crucea* la *arborele vieții*. M. Eliade spune că ea înlocuieşte „Arborele Cosmic", un simbol arhaic şi universal; e un arbore ce „urcă de la pământ la cer", constituind axa Cerului şi a Pământului, reazemul Universului şi reprezintă „arborele vieții plantat pe Golgota" [62].

Ultimul capitol, intitulat *Datina ouălor de Paşti la alte popoare* şi conceput de Gorovei în maniera Şcolii comparativist-istorice a lui B. P. Hasdeu, este, de fapt, o completare a studiului cu date sumare despre obiceiul încondeierii, ornamentică, motive şi credinți la diverse popoare din Europa, armeni şi egipteni. Informația este extrasă, de obicei, din una sau două surse străine, nu întotdeauna cele mai reprezentative pentru țara respectivă. Prețioase sunt datele despre Franța, reproduse din opera lui Arnold Van Gennep, cele despre Germania, unde tradiția ouălor de Paşti s-a păstrat cel mai bine, şi cele despre Ungaria. În colecția lui Györtty Istvan, *Himes Tojasok,* 1925, autorul român identifică printre cele 288 de modele şi ouă încondeiate din Ardeal. Deosebirea este evidentă nu numai la nivelul motivelor, ci mai ales la cel al cromaticii. Culoarea roşie şi galbenă pe câmpul negru sau alb şi roşu pe câmpul galben sunt specifice ornamentației ungureşti, demonstrează folcloristul.

Prin aspectul comparativ, A. Gorovei anticipează ca proiect monografiile de sinteză în domeniul ornamenticii, cum ar fi cele ale lui H. Th. Bossert[63] sau Reinhard Peesch. Prin studiul de folclor *Ouăle de Paşti* se fac primii paşi spre o viziune integrală a culturii populare europene. Până la el cercetările din domeniul culturii populare căutau insistent un specific al rădăcinii etnice în dorința de a demonstra „unicitatea" unuia sau altuia dintre fenomene. S-a văzut însă că această abordare nu este posibilă, ci chiar eronată. Fireşte că există un specific național pe care A. Gorovei l-a evidențiat mereu, dar el nu poate fi argument în domeniul ornamenticii pe ideea ne-rezultabilității. Monografia *Ouăle de Paşti*, cap de serie în Europa, fără pretenția de a fi o lucrare ştiințifică de referință, confirmă şi acest ultim deziderat pe care am vrut să-l precizăm.

---

[62] M. Eliade, *Istoria credințelor şi ideilor religioase*, vol. II, Bucureşti, 1986, p. 388-389.

[63] H. Th. Bossert, *Ornamente der Volkskunst. Neuefolge. Keramik. Holz. Metalle n.a.* Tubingen, 1952 şi *L'art des peuples primitifs: 40 planches en couleurs reproduisant des motifs ornementaires empruntes a l'art et au Folk-Lore*, Paris, 1955.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Résumé

Par ce travail on essaye d'analyser l'étude de folklore *Le Oeufs de Paques* (Bucarest, 1937), élaboré par le fameux folkloriste Artur Gorovei qui s'est impose dans la culture roumaine et européen par la publication de la première revue de folklore du pays, „Şezătoarea" (1892-1929).

Parmi les travails de recherche scientifique de Roumanie et de l'étranger, le livre de Artur Gorovei est la première monographie sur les oeufs de Pâques, considérés de point de vue différent: l'origine, le symbolisme, les techniques de fioriture, la chromatique, l'ornamentation, les motifs etc.

En même temps, ce travail s'impose comme l'étude le plus étandu sur cette coutume en Europe (France, Allemagne, Hongrie) la preuve étant une ample bibliographie étrangère consultée par l'auteur.

La partie la plus valeureuse de l'étude reste celle concernant l'ornamentation, classification et de déchiffrage des motifs. Ce chapitre fait que la monographie soit considérée comme unique dans la littérature de spécialité jusqu'aux exégèses de N. Dunăre, C. Irimie et T. Bănățeanu.

Sur l'aspect comparatif, l'étude de Artur Gorovei anticipe comme projet les monographies de synthèse dans le domaine de l'ornamentation de H. Th. Bossert ou Reinhard Pusch. En conséquence, cette étude est un des premiers pas vers une vision intégrale de la culture populaire européen.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

CONFLUENȚE ŞI SINTEZE CU PRIVIRE LA PORTUL POPULAR ROMÂNESC DE LA EST DE CARPAȚI*

Emilia Pavel

În această lucrare ne vom referi la costumul popular românesc de la est de Carpați, din Moldova extracarpatică sau Podişul Moldovei, unitate geografică ce depăşeşte Prutul, ajungând până dincolo de Nistru, în Transnistria.

Tipologia costumului popular românesc de podiş ne aminteşte, prin structura sa morfologică şi decorativă, de legăturile care au existat de-a lungul mileniilor între popoarele din nordul şi sudul Dunării, între traco-iliri şi chiar înainte de despărțirea tracilor de iliri.

Portul popular folosit de populația autohtonă geto-dacică, continuatoare directă a triburilor iliro-tracice, este atestat pe monumentul de la Adamclisi (sec. II d. Hr.), ca şi pe Columna lui Traian de la Roma, socotită actul de naştere al poporului român.

Cămaşa dacică, ițarul tracic, catrințe, fuste, brâie, bârnețe, sumane, cojoace, căciuli, traiste, glugi, opinci, toate piese de port popular românesc, întâlnite pe aceste monumente, ne amintesc de portul popular existent până în contemporaneitate în toate ținuturile locuite de români (fig. 1-18).

O valoroasă confirmare a păstrării costumului popular în forme nealterate, o constituie frescele monumentelor feudale româneşti. Un prețios izvor de informații pentru secolul al XIX-lea sunt stampele găsite, printre care menționăm *Albumul* lui Carol Popp de Szathmary[1], diferite tablouri în ulei ale lui Aman, Stahi, Grigorescu, Stawschi sau Bardasare.

---

* Prezentul studiu a fost publicat, în limba franceză, în volumul *The Thracian World At The Crossroads of Civilizations*, II, Bucureşti, 1988, p. 713-721, volum apărut sub egida Institutului Român de Tracologie.

[1] M. Constantin şi M. Stoia, *Costumul popular în opera pictorului Carol Popp de Szathmary*, în „Sesiunea de comunicări ştiințifice a muzeelor. Etnografie şi artă populară”, Bucureşti, 1971, p. 361.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Portul popular din secolul al XIX-lea îl putem identifica printre alte izvoare şi după picturile lui Michel Bouquet, Charles Dousoult, Auguste Raffet[2]; mai mult, Henri Matisse, prieten a lui Theodor Pallady, a pictat iia românească în 150 de variante.

Călătorii străini care au vizitat Moldova în veacul al XIX-lea au admirat îndemânarea țărăncii noastre pentru lucrul de mâna: „Sărăcia căsuțelor este înviorată de belşugul lucrurilor țesute. Nu poți călca un astfel de prag fără respect pentru energia unei femei ca aceasta, care lucrează greu la câmp, este o mamă plină de îngrijire pentru copii ei, țese mai mult ea singură îmbrăcămintea a lor săi şi mai află vreme şi gust pentru ca să facă a înflori o asemenea industrie casnică”[3].

Portul popular din Moldova este constituit în colecții ştiințifice şi prezentat în Muzeul Etnografic al Moldovei pe zone etnografice şi tipologii reprezentând costumul de munte şi costumul de podiş.

Dintre piesele definitorii ale costumului femeiesc tradițional vom prezenta cămaşa tunică, cămaşa dacică, catrința, fusta şi sarafanul. Dintre piesele de costum popular bărbătesc, vom menționa cămaşa croită dintr-o singură piesă, denumită cămaşă tip dalmatic, cămaşa cu fustă şi ițarul tracic, documente care atestă unitatea culturală sud-est europeană cu privire la portul popular.

În această unitate etnografică, predomină în portul femeiesc cămaşa tunică croită după modelul cămăşii bărbăteşti, de tip dalmatic, fiind cel mai arhaic tip. În zona Iaşi această cămaşă este confecționată din pânză de lână țigaie. Ca să fie firul uniform, se torcea lâna printr-o mărgică cu diametrul de un mm. Erau şi femei specializate care torceau fără mărgică. Pânza de lâna țigaie în confecționarea cămăşilor s-a întâlnit în Albania, în Grecia (pe lângă Salonic) şi în România[4].

În zona Iaşi cămaşa femeiască din pânză de lână țigaie se confecționa din țesătură decorată cu motive obținute în tehnica urzitului şi a țesutului. Pânza cu „margine” are vrâste urzite executate cu bumbac alb, iar pânza „în cruci” vrâste urzite şi țesute. Pânza de lână țigaie se ornamenta şi cu motive alese cu mâna la țesut, cu bumbac alb, ca de exemplu: şinătău, miez de nucă, păianjen. În decorul acestor cămăşi

[2]G. Oprescu, *Țările Române văzute de artişti francezi, (sec. XVIII- lea) cu 71 tabele*, Bucureşti, 1926, *passim*.

[3] În N. Iorga, *Istoria Românilor prin călătorii*, vol. 4, Bucureşti, 1929, p. 153-154; *ibidem*, vol. III, Bucureşti, 1922, p. 223.

[4] Zamfira Mihail, *Terminologia portului popular românesc*, *în perspectiva etnolingvistică comparată, sud-est europeană*, Bucureşti, 1978, p. 49.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

predomină simboluri solare, roate, zig-zaguri, brăduți, cruce. Reamintim că, după Mircea Eliade[5], crucea simbolizează pomul vieții în arta populară.

Pentru confecționarea unei cămăşi tunică se foloseau patru-cinci coți de pânză. Se croia cu mâneca largă, dintr-un lat şi jumătate, strânsă în betiță „brățară" la mână, cu fălduri, pliişori, cusuți cu două „tighele". Uneori mâneca se termina şi cu volănaş sau se lăsa liberă, largă. Avea clin la stan, până sub braț, unde se fixa pava. Mâneca se prindea de stanul cămăşii, cu găurele duble denumite „zărfurele". Gulerul drept, pe lângă gât, se încheia cu nasturi negri şi cheutori albe, ca şi la brățara de la mână. Pe guler, ca ornament, se fixa horbotă colțurele, executate cu spelca cu ață albă şi mărgele bleu.

Cămaşa din pânză de lână țigaie se ornamenta cu mărgele galbene şi paiete, la gură, la umăr şi la mână[6]. Gura cămăşii era cusută cu „nodățele". Umărul cămăşii se prindea de stan cu „horbotă" (dantelă) făcută pe spelcă cu mărgele colorate, iar de-o parte şi de alta, se coseau câte două rânduri de paiete şi mărgele. Aceleaşi ornamente se repetă la gura cămăşii şi la mânecă.

În decorul cămăşilor cusăturile apar în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Ornamentele se executau pe guler, la gura cămăşii şi pe brățara de la mână. Se coseau stilizări vegetale, denumite „flori de măr" (rozete) cu arnici roşu şi negru în punctul „crucițe". Acest decor există şi la cămăşile bărbăteşti. Umărul cămăşii era împodobit cu mărgele de sticlă albastre sau negre, grupate în „punctişoare". Poala cămăşii se făcea din pânză țesută din cânepă şi bumbac şi se cosea de stanul cămăşii. În unele cazuri, la poală, se fixa un volan îngust din pânză de bumbac sau din pânză de fabrică, ce se termina cu colțuri pe margini. Pe acest volan se coseau „schinişori" (zig-zag) cu ață roşie.

Cămăşile de mireasă se confecționau din pânză de lână țigaie, cu motive alese cu mâna, la țesut, din bumbac alb; pe alesătură se coseau mărgele având diferite culori: albe, galbene, bleu, verzi, roşii, negre, imitând florile de câmp. Aceste cămăşi păstrează acelaşi croi.

De aceeaşi valoare artistică erau şi cămăşile confecționate din pânză de lână țigaie, fără alesături. Aceste cămăşi se ornamentau cu motive cusute cu arnici colorat în galben, maro, albastru, bleu, mov, roşu, negru etc., la gură, umăr şi mânecă, cusăturile se executau în punctul „crucițe". Mâneca se prindea de stanul cămăşii cu mărgele de sticlă, denumite „țăjişoare", şi două rânduri de „hajur" executate cu ață albă.

---

[5] Mircea Eliade, *Istoria credințelor şi ideilor religioase*, vol. II, Bucureşti, 1986, p. 388-390.
[6] Emilia Pavel, *Portul popular din zona Iaşi*, Iaşi, 1969, p. 16.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Cămaşa dacică, denumită şi cămaşă românească, există ca piesă de port în Moldova din dreapta şi stânga Prutului. Se confecționa din pânză de in, de cânepă şi bumbac sau numai din pânză de bumbac. Altița la cămăşile bătrâneşti se croia separat, era îngustă. Când se prindea de cămaşă, mâneca se încrețea, altița fiind mai îngustă decât lărgimea mânecii. Motivul ce se executa pe mânecă, pentru ataşarea altiței, se numea „încreț" şi se făcea cu arnici galben.

Ca trăsătură specială, cămaşa dacică se încrețea la gât cu un ornament special denumit „brezărău". Acest tip de cămaşă predomină, ca tipologie, în zonele etnografice montane, însă a pătruns şi în Podişul Moldovei, în zona Iaşi, la Fărcăşeni – Strunga şi în alte sate. Între cele două războaie mondiale, cămaşa încrețită la gât îşi modifică croiul. Mâneca se croia lungă, din gât, fără altiță croită separat. Altița care împodobea cămaşa se cosea la umăr; lângă altiță se executa „încrețul". Ca şi la cămaşa din pânză de lână țigaie, poalele se realizau din pânză de in sau de cânepă, fiind cusute de stan.

Catrința sau „prigitoarea" este o piesă de port popular femeiesc ce acoperă corpul de la brâu în jos, se confecționa din țesătură de lână în patru ițe. Era de formă dreptunghiulară şi se croia largă, încât femeia să-şi poată acoperi corpul, suprapunându-se în față. Fondul catrinței este negru, iar la cele două capete în față "pulpanele" sunt decorate cu dungi colorate roşii, albastre, verzi, realizate în timpul țesutului. Pe margini, la poală şi la brâu, catrința are bete roşii „mărginite" de „curcubee", denumite şi „curpeni", formate din trei dungi înguste, colorate roşu, galben, verde sau uneori albastru. Spatele catrinței este negru. „Pe timpuri tot satul purta catrințe", afirmă bătrânii octogenari. Catrințele bătrâneşti se țeseau din lână în culoare naturală, „laie" (gri), neagră, cafenie. Aceste catrințe nu aveau roşu: „Babă bătrână nu purta roşu"; „suman de la talpă şi catrință a fost în satul aista"; „când ne sculam dimineața, ne îmbrăcam repede cu catrința. Pe noi nu ne-au văzut bărbatul goale", ne relata o bătrână octogenară, în anul 1956, din satul Andrieşeni – Iaşi.

Catrința este o piesă de port popular specifică mai ales zonelor etnografice montane. Se purta la cămaşa dacică, încrețită la gât. În unele sate din Moldova de nord, catrința se poartă cu un colț din față prins în brâu, cum obişnuiau să poarte femeile ilire. În satul Tribişăuți (raionul Briceni, din stânga Prutului, în Republica Moldova), poala catrinței este „întoarsă" la brâu, adică prinsă în brâu.

Catrința este o piesă de port ce se găseşte în toată Moldova din dreapta şi stânga Prutului. Prin structura sa morfologică şi uneori chiar

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

prin decorul său, catrința corespunde cu portul femeiesc ilir, după cum se poate vedea pe stela funerară iliră păstrată în muzeul din Zagreb[7].

Dacă în zonele de munte catrința este piesă de port caracteristică, în zona de podiş fusta elimină catrința. Fusta este o piesă de port popular specifică zonelor de podiş extracarpatice, moldoveneşti, munteneşti şi olteneşti. Fusta există şi în portul popular românesc din stânga Prutului, fiind descoperită în sudul Republicii Moldova în raionul Vulcăneşti, unele exemplare regăsindu-se în colecțiile Muzeului Etnografic si de Istorie Naturală din Chişinău. Această variantă a fustei moldoveneşti se poate compara cu fusta din Podişul Vrancei, unde se numeşte „flanea” sau „flănică”.

Fusta există şi în Câmpia Munteniei. În satul Daia – Giurgiu, este denumită „fâştă”. În Oltenia, în satele Vârciorova şi Gura Văii din Clisura Dunării, este denumită „opreg creț”, iar în Podişul Mehedinți, la Izverna, este numită „creț”. De altfel, Ion Ionescu de la Brad menționa existența fustei în județul Mehedinți în secolul al XIX-lea[8].

În veacurile XVII, XVIII şi XIX oraşul Iaşi era un important centru meşteşugăresc al Moldovei, realitate confirmată de prezența în acest oraş a unui mare număr de croitori, printre care „fustărițe”[9] (croitorese) care coseau fuste. Documentele din secolul al XIX-lea menționează existența fustei în oraşul şi zona Iaşi[10].

În Podişul Moldovei fusta era folosită la lucru şi sărbătoarea. Fustele pentru zile de sărbătoare, se confecționau din țesătură de lână şi bumbac, în patru ițe țesute în „ozoare”, lâna fiind vopsită în culori grena, maro, bleumarin; se croiau largi şi lungi până atingeau pământul. Dacă se cosea o fustă şi nu se târâia pe pământ, zicea că „ai stricat materialul”[11]. Se coseau crețe sau în pliuri, iar bata fustei era din acelaşi material.

Fustele din satul Miroslovești (Iaşi) se confecționau din țesătură de lână roşie vişinie, decorată cu flori alese cu mâna, având motivul „miez de nucă”. Se țeseau pe spată de 17 „jârghiuțe” (o jârghiuță are 30 fire şi 10 numărături, câte trei fire intrau la o numărătură). Alesăturile se executau pe țesătură, în rânduri, între care exista o distanță de cinci centimetri şi jumătate. Erau lungi de cca 85 cm, după cum era şi femeia de voinică. Aceste fuste se făceau din patru-şase lați de țesătură; se

---

[7] *Arta populară românească*, cap. *Portul*, Bucureşti, 1969, p. 284.
[8] Ion Ionescu de la Brad, *Agricultura la români în județul Mehedinți*, Bucureşti, 1868, *passim*.
[9] Emilia Pavel, *Portul popular din zona Iaşi*, Bucureşti, 1975, p. 7.
[10] *Ibidem*.
[11] Din convorbirea cu Ruxandra Pruteanu, 75 ani (1968), Moşna-Iaşi.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

coseau în „păturele”, pliuri. La poale aveau trei rânduri de „cordele”, de catifea neagră, late de doi cm. La margine aveau o dungă de catifea, de cca opt cm lățime, „cât un lat de palmă”. În față, pe abdomen, se fixau cinci rânduri de flori (din țesătură), fără pături (pliuri), pe o distanță de 26 cm. Se încheiau pe partea stângă, iar la brâu aveau colan din acelaşi material, încheiat pe copcă. Când fustele încep să nu mai fie purtate la sărbători, la costumul popular, femeile din Mirosloveşti făceau din ele fețe de plapumă. Interesul nostru de a achiziționa pentru Muzeul Etnografic al Moldovei astfel de fuste a determinat femeile din sat să strice plapumele şi să le transforme în fuste.

În unele sate fustele se confecționau din țesătură în cinci ițe, cu motive denumite „în dame”, din lână roşie şi bumbac. Se țeseau şi vrâste cu beteală pe țesătură sau în culorile albastre şi verzi, la o distanță de opt cm unele de altele, cât „un lat de palmă” (mână).

Fustele de mireasă se făceau, ca şi cămăşile, din pânză de lâna țigaie albă. Fustele se coseau crețe la brâu, iar la poale aveau ca decor tivitură şi hajur alb („aşa era moda”).

În satul Moşna – Iaşi, fusta se confecționa din cca 15 coți de țesătură executată în cinci ițe, cu motiv „în dame” din lâna roşie şi bumbac. Femeile vârstnice, care au purtat astfel de fuste, susțin: „La o fustă intra material cât la o față de „oghial” (plapumă). Erau atât de grele încât când se roteau la joc sărbătoarea dacă nu erai atent te „trânteau” la pământ cu poala”[12]. Fusta se cosea în pliuri şi era prevăzută cu trei droturi (volane) de dimensiuni diferite. Primul drot, de lângă brâu, era încrețit mai puțin şi era îngust; al doilea drot era mai lat şi mai creț; al treilea drot, de la poala fustei (de la margine), era mai lat decât al doilea şi mai creț; acesta se tivea cu o bată de catifea, pe care se coseau motive populare şi se decora cu paiete. „Fusta era aşa de largă încât la joc, când jucau floricica, înveleau şi flăcăul în ea: «Ho rotița şi înapoi / Tot pi loc, pi loc, pi loc, / Să răsară busuioc»”. Fustele din satul Letea Veche – Bacău sunt deosebite prin decorul străvechi românesc ce le împodobeşte, *şatranca, brădulețul, şinătăul, prescurița şi muşcățica* fiind cele mai cunoscute. Se coseau cu pliuri şi pe fiecare pliu era alt decor. Ornamentele se executau cu strămătură colorată; rar, printre alesături, se bătea lână roşie. Fustele cele mai artistic executate se făceau pentru nuntă, fiind țesute din vreme: „Când mi-am făcut fusta de mireasă, patru ani am stat fată până m-am măritat”[13].

[12] Emilia Pavel, *Portul popular din zona Iaşi*, Bucureşti, 1975, p. 7.
[13] Eadem, *Portul popular moldovenesc*, Iaşi, 1976, p. 58.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fusta aparţine unei străvechi civilizaţii mediteraneene care, după datele arheologice, în antichitatea îndepărtată se întindea din bazinul Mediteranei, din Asia Mică până în Spania. Se poate compara şi se încadrează ca tipologie xhupletei albaneze[14] care este de forma unei fuste evazate, cloş. Etnografi albanezi ca Franz Nopcşa, Rrok Zojzi, Andromaqi Gjergji, Schuchardt şi Burhan Dautaj susțin că originea portului albanez este traco – iliră. Această teză este susținută de noi şi de alţi etnografi români ca Florea Bobu Florescu, Romulus Vuia, Tancred Bănățeanu şi Nicolae Dunăre. Etnograful Franz Nopcşa, de origine maghiară, care a studiat xhupleta albaneză, a remarcat asemănarea care există între această piesă de port şi costumul comun al popoarelor mediteraneene. Comparând figurinele din grotele iberice cu figurinele din Balcani, din Creta şi Asia Mică, pe de o parte, şi xhupleta albaneză, pe de altă parte, susține că xhupleta este o reminiscență a civilizației antice mediteraneene, care a avut ca centru Insula Creta.

Xhupleta (fig. 19 şi 20) este o piesă prototip, atestată de descoperirile arheologice, pe figurinele de ceramică ce datează din epoca bronzului găsite la Kliçevaçit-Iugoslavia (fig. 21) şi care reprezintă o femeie ce poartă o haină în formă de xhupletă, fără alte piese vestimentare. Comparația devine mai convingătoare, dacă se iau în considerare şi alte figurine analoage, găsite în stațiunea de la Cârna – România[15] sau pe țărmul Mediteranei.

Xhupleta este o haină femeiască cu trăsături specifice, dar ea nu poate fi considerată numai ilirică, datorită analogiilor pe care le prezintă cu unele caracteristici ale civilizației cretano-miceniene[16]. Costumul cu xhupletă a supraviețuit timp de secole în interiorul civilizației ilirice şi a fost integrat şi conservat de cultura populară albaneză.

Revenind la piesa de costum popular românesc de tradiție ilirică, să remarcăm că fusta este de veche tradiție la autohtoni. După cum menționează Maria Comşa ... „pe un fragment de cupă getică descoperit la Popeşti-Novaci-Giurgiu de Alexandru Vulpe în 1973 apar scene de dans ritual de adorare a soarelui, fete sau femei care poartă pe partea inferioară a corpului o fustă largă brăzdată de linii oblice, respectiv verticale, reprezentând probabil fustele crețe, țesute cu dungi de diferite culori”[17].

---

[14] Rrok Zojzi, *Traces archaique dans le port vestimentaire tradittionnel du peuple Albanais*, Tirana, 1972, p. 12.

[15] Vladimir Dumitrescu, *Necropola de incinerație din epoca bronzului de la Cârna*, Bucureşti, 1961, p. 89.

[16] Andromaqui Gjergji, *Veshjet Shquiptare ne Shekui*, Tirana, 1988, p. 234.

[17] Maria Comşa, *Reprezentări de dansuri rituale getice, sec. I î.e.n.*, în „Thracho-Dacica”, Bucureşti, tom. VII, nr. 1-2, 1987, *passim*.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Sarafanul (fig. 22, 23 şi 24) care a persistat în costumul românilor din Transnistria[18], este o variantă a xhupletei albaneze. Sarafanul este o variantă a fustei, o piesă de port popular românesc de origine ilirică şi aparține unei străvechi civilizații mediteraneene. În antichitate el era confecționat din țesătură de lână de casă; mai târziu se folosea material albastru de fabrică. Sarafanul este format dintr-o fustă continuată, deasupra taliei, cu o vestă fără mâneci. Partea din față a vestei este separată în două printr-o tăietură până în talie, iar umerii sunt încrețiți, partea din față a vestei fiind mai scurtă decât cea din spate. Poala fustei are o croială largă şi deoarece bluza sarafanului este mai lungă în spate determină o diferență de lungime între cele două părți ale fustei, care este mai lungă în spate. Este încrețită de la talie, iar crețurile sunt mai numeroase în spate decât în față. Ca decor fusta are aplicate panglici de catifea neagră, iar deasupra acestor panglici este cusută cu „saiele”, realizate din încrețirea materialului. Pe spate se aplică un decor din panglici din catifea neagră, cusute în triunghi. Lungimea sarafanului este până la gleznă.

Cămaşa bărbătească de tip dalmatic, croită dintr-o bucată de pânză, de-a întregul, lungă şi largă, de dimensiuni impresionante este frecventă în Moldova din dreapta şi stânga Prutului. Acest tip de cămaşă a fost descoperit în Albania, pe o piatră funerară din Drashovice, în sec. III – II î. Hr., după cum menționează etnografa albaneză Andromaqui Gjergji. Croiul cămăşii de tip dalmatic, de dimensiuni impresionante în zona Iaşi, este întâlnit şi în alte zone etnografice din Moldova, ca de exemplu în Vrancea, iar în Transilvania în Hațeg şi Pădureni.

În Albania cămaşa de tip dalmatic se numea „linjè” (fig. 25). În afară de hotarele teritoriului albanez, „linje” intră ca piesă de port popular şi în portul popoarelor din Iugoslavia, în parte în nord-vestul Bulgariei şi în bună parte în România. „Linjè” se găseşte deci pe o vastă regiune, care concordă cu extinderea triburilor ilirice[19].

În zona Iaşi cămaşa românească de tip dalmatic, se confecționa la sărbători din pânză de lână țigaie. Se folosea aceeaşi pânză ca şi la cămăşile femeieşti cu ornamente realizate în tehnica urzitului, pânză cu „margine”, în tehnica urzitului şi țesutului, pânza „în cruci” sau cu ornamente realizate din alesături de mână la țesut, motive solare, romburi, spirale şi brăduți. La o cămaşă intrau cam şapte-opt coți de pânză.

---

[18] Colecția de artă populară a Muzeului de artă plastică Chişinău.

[19] Andromaqui Gjergji, *Elements vestimentaires commune des tribus illirienne et leur continuation dans nos costumes populaires* în *Les illiriennes et la genese des Albanais*, Tirana, 1971, p. 154.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

La sfârşitul veacului al XIX-lea, când apare bumbacul, se confecționau cămăşi şi din pânză de bumbac; se folosea şi țesătura mixtă, bumbac şi cânepă sau bumbac cu in. Aceste cămăşi se purtau mai mult în zilele de lucru, atât de către bărbați, cât şi de femei.

Croiul cămăşii de tip dalmatic, lungă mai jos de genunchi, largă cu clini la părți, avea mânecile dintr-un lat şi jumătate, strânse la mână cu manşete „brățări". Gulerul este o bentiță dreaptă asemănătoare cu piesele de port albanez; când se încingeau cu brâul cămaşa se ridica şi ajungea ca lungime până la genunchi.

Cămaşa cu fustă bărbătească, de origine ilirică, se regăseşte pe teritoriul românesc din Mehedinți până în nordul Moldovei, pe ambele maluri ale Prutului.

Ca piesă de costum popular bărbătesc, fustanela a fost, cu câteva excepții, conservată peste tot în Albania, până la începutul secolului al XX-lea. Era purtată de arbereşii din Grecia şi din Italia. Printre popoarele antice, celții care au venit în contact cu ilirii în secolul al IV-lea î. Hr., aveau o îmbrăcăminte asemănătoare cu fustanela ilirică. De la celți, scoțienii au moştenit kiltul în ecosez.

Fustanela este o piesă de port popular, de tradiție ilirică, preluată de la celți ca şi în cazul difuzării ei în Dacia. Această piesă este folosită şi în unele zone ale Balcanilor, ca de exemplu în România. În Grecia, fustanela a fost identificată de la începutul evului mediu, ca o influență albaneză[20].

O fustanelă a fost descoperită pe o figurină de pământ ars (fig. 26 şi 27) la Maribor[21] în Slovenia (Panonia) în veacurile V-IV î. Hr. Pe această figurină fustanela este dotată cu două centuri încrucişate pe piept şi spate, pentru a se ține mai bine. În acest fel se poartă bârnețele la costumul tradițional, Irozii care bat tobele sau arnăuții de la Capra din satul Popeşti-Iaşi, şi în general în zona Iaşi şi Moldova. Bârnețele încrucişate pe piept şi spate, ne amintesc de figurina descoperită la Maribor, tinerii fiind îmbrăcați în cămaşă cu fustă ce se poartă în Podişul Moldovei şi, în special, în zona Iaşi

Etnograful Franz Nopcşa susține că fustanela este o piesă de port bărbătesc. Ea era în formă de fustă largă strânsă în talie, lungă până la genunchi.

În zona Iaşi cămaşa cu fustă bărbătească este numită şi „cămaşă națională". Astfel de cămaşă se confecționa din şapte coți de țesătură; se purtau şi cămăşi din pânză de borangic, pânza fiind țesută în aceeaşi

[20] Eadem, *Veshjet*..., p. 234.
[21] *Ibidem*.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

tehnică ca şi pânza de lână țigaie, cu „margine” sau „în cruci”. Sub cămaşa de borangic se purta cămaşa de bumbac subțire. În jurul Bacăului, cămaşa de mire confecționată din pânză de borangic avea poala „gofrată” (încrețită cu vergeaua) sau plisată; această cămaşă se croia cu o lună înainte de nuntă; când se punea foarfecul pe pânză pentru a se începe croitul cămăşii mirele trăgea un foc de armă în aer. „Aşa era obiceiul”. În Podişul Moldovei, în zona Botoşani-Dorohoi, cămăşile bărbăteşti cu fustă se confecționau din 14 coți de pânză, şapte coți stanul şi şapte coți fusta.

În Podişul Vrancei, cămaşa cu fustă se numea cămaşă cu „rostofol”. Era lungă până la genunchi cu mânecile largi şi gulerul drept. Ornamentele, din ajur alb, se coseau la poala fustei, la stan, pe piept, mâneci, guler şi pe manşetele înguste.

Asemănarea dintre costumul daco-iliric şi costumul românesc constituie dovada că geneza portului românesc este daco-ilirică[22].

Țarul încrețit pe picior reprezentat pe metopele Monumentului de la Adamclisi şi pe Columna lui Traian de la Roma este prototipul țarului moldovenesc cu crețuri din Podişul Moldovei. În Podişul Central Moldovenesc, zona Iaşi, țarul are crețurile mai bogate, fiind denumiți „țari în 101 creți”. Pentru croiul acestor țari se măsura pânza din creştetul capului (purtătorului) până în tălpi[23]; în felul acesta se ştia sigur că țarul, de la gleznă până la genunchi, va fi numai crețuri.

Ceangăii şi huțulii din Moldova poartă costumul românesc. Catolicii din Moldova, zonele Iaşi, Roman şi Bacău, sunt porecliți „ceangăi”[24]. Ei vorbesc limba română, poartă costumul românesc din moşi strămoşi şi susțin cu tărie că sunt români.

Cu ocazia Seminarului internațional „Originea, limba şi cultura ceangăilor”, desfăşurat la Iaşi pe 5-6 iulie 2002, în program a existat şi o deplasare în satele de catolici (Butea-Iaşi şi Săboani-Neamț) pentru a se verifica direct, la fața locului, situația.

Costumul popular românesc din toate provinciile locuite de români, se caracterizează prin folosirea ca fond a culorii albe, considerată simbolul purității la poporul român. În costumul românesc predomină țesăturile albe de cânepă, in, lână şi bumbac. Croiul costumului are ca lege de bază folosirea, fără nici o pierdere, a materialului. Ornamentica

---

[22] *Arta populară românească*, cap. *Portul,* p. 284.
[23] Din convorbirea cu Maria Gh. Pavel, 88 ani (1982), Popeşti-Iaşi.
[24] Ion H. Ciubotaru, *Catolicii din Moldova. Universul culturii populare*, Iaşi, 1998, *passim*.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

este un element important, atât prin amplasarea pe piesa de costum, cât şi prin compoziția motivelor. Amplasarea ornamentelor subliniază liniile croielii şi pun în valoare motivele ornamentale. Ornamentul respiră de un spațiu liber ce-l înconjoară, fiind redat, aşa cum spunea Lucian Blaga, „într-o formă clasică, în sensul că e măsurată discret”[25].

Cu privire la portul popular românesc C. C. Giurescu sublinia: „Costumul popular românesc reprezintă o sinteză pe care poporul român a realizat-o, de-a lungul secolelor, între funcțional şi artistic, într-o manieră care îl diferențiază printre celelalte popoare, deşi influențele reciproce n-au lipsit niciodată. Pe pământul românesc, unul dintre cele mai armonioase şi mai bogate, nu numai din Europa, ci din întreaga lume, locuitorii şi-au integrat în cultura pe care au cristalizat-o, într-o structurare individualizată, modul de îmbrăcăminte specific”[26].

Istoricul şi criticul de artă francez Henri Focillon, referindu-se la creația populară românească, adăuga: „Peste tot unde se vorbeşte limba română o mare artă populară s-a manifestat din totdeauna, prin opere rafinate şi robustețe... Originile acestei arte merg atât de departe, încât credem că găsim în ea primul sistem de semne pe care l-a creat omul. Această artă nu supraviețuieşte, ci ea trăieşte”. Cu privire la costumul popular, acelaşi autor susține că „el a rămas fidel unor forme foarte vechi, dar nu se repetă pentru că artiştii țărani sunt poeți”[27].

Marija Gimbutas afirmă cu privire la țara noastră: „România este vatra a ceea ce am numit vechea Europă, o entitate culturală, cuprinsă între 6500-3500 î. Hr. axată pe o societate matriarhală, teocratică, paşnică, iubitoare şi creatoare de artă, care a precedat societățile indoeuropenizate, patriarhale, de luptători din epocile bronzului şi fierului”[28].

Deşi se diferențiază de la o zonă etnografică la alta, portul popular românesc, „perfect ca frumusețe şi de o deosebită originalitate”, după aprecierile lui Nicolae Iorga[29], constituie o unitate etnoculturală, care s-a transmis din fondul arhaic autohton, de la străbunii noştri daci, până în contemporaneitate.

---

[25] Lucian Blaga, *Trilogia Culturii*, cap. *Spațiul mioritic. Duh şi ornamentică*, Bucureşti, 1944, p. 280.
[26] C. C. Giurescu, *Formarea poporului român*, Craiova, 1973, p. 7.
[27] Emilia Pavel, *Henri Focillon. Despre creația populară românească*, Bucureşti, în „Convorbiri literare”, nr. 3, martie 2002, p. 153.
[28] Marija Giumbutas, *Civilizație şi cultură*, Bucureşti, 1989, p. 49.
[29] Nicolae Iorga, *Portul popular românesc*, Vălenii de Munte, 1912, p. 6.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Résumé

Dans ce succint exposé, nous nous raporterons au costume populaire roumain de l'Est des Carpates, de la Moldavie extracarpatique au Plateau Moldave, unité géographique qui, dépassant le Prut, s'étend jusqu'au delà du Nistru en Transnistrie.

La typologie du costume populaire roumain de plateau nous rappelle, par sa structure morphologique et décorative, les liaisons qui ont existé, au long des millénaires, entre les populations du nord et du sud du Danube, entre les Thraco-Illyriens, même avant la séparation entre les Thraces et les Illyriens.

Des pièces fondamentales du costume de femme, comme la blouse et la jupe („catrința") paysannes, le „sarafan" (une robe sans manches à jupe large et froncée) sont des documents qui attestent l'unité culturelle sud-est européenne dans le domaine du costume populaire.

Parmi les pièces du costume populaire d'homme, nous mentionnerons la chemise du type dalmate, taillée d'une seule pièce, la chemise de tradition illyrienne, la chemise avec jupe, qui existe dans le costume populaire roumain du Plateau de la Moldavie, et les „ițari" (pantalon thrace).

La chemise de femme, qui prédomine dans le costume populaire roumain de cette unité ethnographique, est la chemise à manches portant de l'épaule, la chemise – tunique, taillée sur le modèle de la chemise de l'homme du type dalmate, étant, la plus archaïque. Cette chemise est confectionnée en toile de laine fine „țigaie" dans la zone de Iasi. Le même toile de laine fine „țigaie" a pu être observée dans la confection des chemises du costume albanais, en Grèce, dans la région de Salonique, comme chez les Roumains.

La chemise dace, froncée au niveau du cou „cu brezărău", qui prédomine comme typologie dans les zones ethnographiques de montagne, existe aussi dans le Plateau Moldave, à côté de la „catrința" Si, dans la zone montagne, la „catrința" portée par les femmes est la pièce de vêtement caractéristique, dans la zone de plateau la jupe élimine la „catrința".

Le costume de femme avec la „catrința" correspond, comme structure, et parfois même par la décoration, au costume de femme illyrien, tel qu'on peut le voir sur la stèle funéraire illyrienne conservée dans le Musée de Zagreb.

La jupe est une pièce de vêtement spécifique aux zones de plateau. On la retrouve à gauche du Prut, dans le district de Vulcănești. Le „sarafan", qui persiste dans le costume des Roumains de Transnistrie, est une variante de la jupe moldave. Tout comme la jupe, le „sarafan" est une pièce du costume populaire roumain qui appartient à une civilisation méditerranéenne archivielle qui, selon les données archéologiques, s'étendait, dans l'antiquité reculée, entre le bassin méditerranéen de l'Asie Mineure jusqu'en Espagne. Il peut être comparé et il s'y encadre comme typologie à la xhuplète albanaise, qui a la forme d'une jupe évasée, cloche.

La chemise d'homme du type dalmate, taillée d'une seule pièce de dimensions impressionnantes, a été observée en Albanie. Elle a été découverte sur une pierre funéraire à Drashovice, dès les IIIe-IIe siècles av. J.C.

Chez les Albanais la chemise du type dalmate est nommée „linjè".

La chemise d'homme, à jupe, d'origine illyrienne balkanique, se retrouve depuis le région des Mehedinți jusqu'en Moldavie du Nord, à droite et à gauche du Prut.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

La „fustanella”, comme pièce du costume populaire d’homme, a persisté partout en Albanie, à quelques exceptions près jusqu’au début du XX-e siècle. Elle était portée par les Arbérais de Grhèce et d’Italie.

Parmi les peuples antiques, les Celtes, qui sont venus en contact avec les Illyriens an IV e siècle av. J.C., ont des vêtements très semblables à la „fustanella” illyrienne. Les ecossais ont hérité des Celtes le „kilt” écossais.

La „fustanella” est une pièce vestimentaire d’origine illyrienne, reprise par les Celtes, comme dans le cas de sa diffusion dans la Dacie. Cette pièce de vêtement a été utilisée aussi dans d’autre régions des Balkans, notamment en Roumanie. En Grèce, on l’a trouvée dès le début du Moyen – Age, représentant une influence albanaise. „Iţarii” (le pantalon) froncés sur la jambe, représentés sur les métopes de Adamclissi et sur la Colonne Trayane de Rome, forment le prototype des „iţari” moldaves froncés du Plateau de la Moldavie – zone de Iasi. Ce type de „iţari” est présent dans toute Moldavie, avec la seule différence que les „iţari” de la zone de Iasi sont plus richement froncés, étant nommés „iţari” de 101 froncés.

Les „Ceangăi” et les „Huţuli” de Moldavie portent le costume populaire roumain. Les catholiques de Moldavie – Iaşi, Roman, Bacău – sont surnommés „Ceangăi”. Ils parlent la langue roumaine, portent le costume populaire roumain depuis leurs ancêtres et soutiènnent fermement qu’ils sont Roumains.

A l’occasion du Séminaire International: „L’origine, la langue et la culture des Ceangăi”, Iaşi – Roumanie, 5-6 juillet 2002, le programme a prévu aussi un déplacement sur les lieux, dans les villages des catholiques: Butea – Iaşi et Săboani – Neamţ pour vérifier directement la situation.

En conclusion, nous mentionnons que la ressemblance qui existe entre les costumes daco-illyrien et roumain constitue la preuve que la genèse du costume roumain est daco-illyrienne.

Le costume populaire roumain de l’Est des Carpates est un document attestant l’unité, l’existence et la continuité de notre peuple sur le territoire carpato-danubien-pontique.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 1. Folcloristul Alexandru Vasiliu în costum popular, Tătăruşi, Iaşi, 1910

Fig. 2. Femeie în costum popular, cu suman şi îmbrobodeală cu coarne, Fărcăşeni – Strunga, zona Iaşi, 1964

Fig. 3. Femeie în costum popular, cu cojoc, Miroslăveşti, zona Iaşi, 1968. „Cum se purta în sat acum 40 de ani”

Fig. 4. Femeie în costum popular, cu „cheptar”, Miroslăveşti, zona Iaşi, 1968

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 5. Costum de mireasă din pânză de lână țigaie, zona Iaşi, 1969

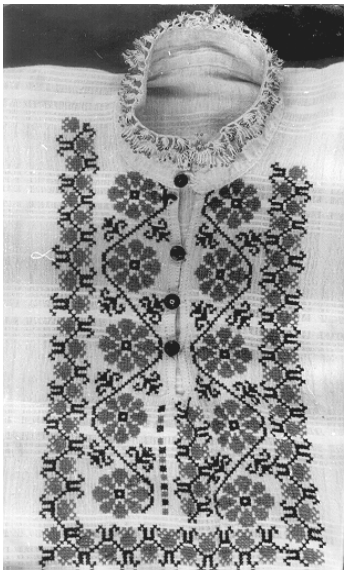
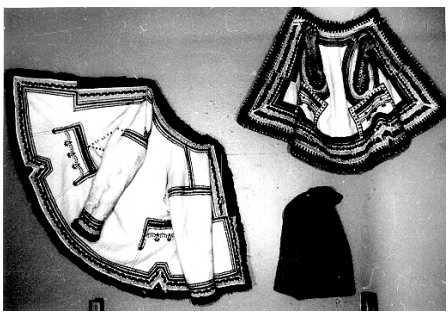


Fig. 6. Detaliu de motiv „floare de măr” (rozetă), zona Iaşi

Fig. 6. Cămaşă din pânză de lână țigaie în „cruci”. Decorul de pe piept, denumit „floare de măr”, este specific zonei Iaşi

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro



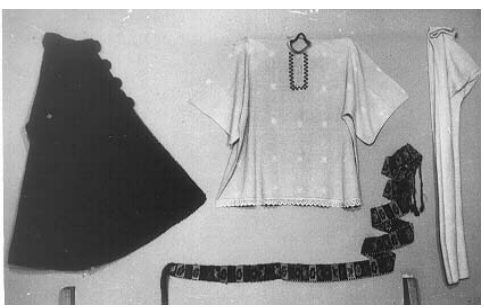


Fig. 8-12. Aspecte din expoziția „Portul popular din zona Iaşi”, organizată la Muzeul Satului din Bucureşti în aprilie-mai 1973

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 13. Tineri în costum popular, specific zonei Iaşi. Arnăuți la capră de Anul Nou, 1968, în satul Muntenii de Sus, Vaslui. Ei poartă cămaşă cu fustă, încinşi la brâu cu curele de piele, bătute cu rozete metalice

Fig. 14. Glugă ciobănească, zona Iaşi. Colecția Muzeului Etnografic al Moldovei

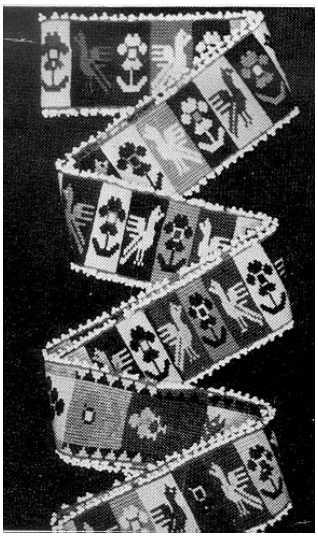


Fig. 15. Bârneață având ca motive decorative pomul vieții şi păsările, zona Iaşi. Colecția Muzeului Etnografic al Moldovei

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 16. Fileagă Gheorghe, vătăjel la nuntă în Horodnicul de Sus, Rădăuți, 1956

Fig. 17. Fetiță în costum popular, Pipirig-Neamț

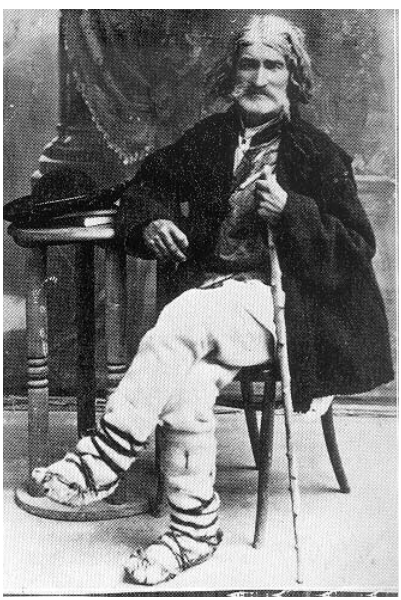


Fig. 18. Bătrân în costum popular. Moș Ion Gheorghiță, 1904, Pipirig-Neamț

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 19. Xhupleta (Andromaqui Gjergji, *Veshjet*…, p. 166, fig. 156)

Fig. 20. Femeie îmbrăcată în xhupletă, văzută din spate (*Ibidem,* p. 128, fig. 117)

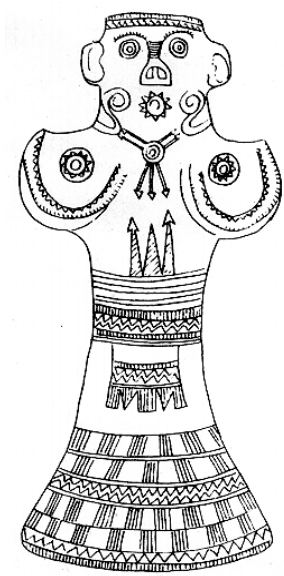


Fig. 21. Figurină din epoca mijlocie a bronzului, Kliçevaçit–Iugoslavia (*Ibidem,* p. 153, fig. 138)

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 22. Femeie ce poartă sarafan şi cămaşă cusută cu „stele”. Port popular românesc din Transnistria, raion Kamienka, satul Podoima, de la sfârşitul secolului al XIX-lea şi începutul secolului al XX-lea (V. S. Zelenciuc, *Moldovien national costume*, Chişinău, 1985, p. 82)

Fig. 24. Tânără mireasă cu podoabe pe cap şi la gât. Port popular românesc din Transnistria, satul Podoima, raion Kamienka, 1960

Fig. 23. Femeie tânără în port popular românesc, cu podoabă pe cap, la gât cu salbă de monete şi mărgele, îmbrăcată cu sarafan şi cămaşă cu stele. Satul Podoima, raion Kamienka, sfârşitul secolului al XIX-lea şi începutul secolului al XX-lea (1960)

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 25. Cămașa de tip dalmatic este denumită în Albania „linjè”. A fost descoperită la Drashovice, în secolele III-II î. Hr. (Andromaqui Gjergji, *Veshjet*..., p. 182, fig. 171)

Fig. 26. Fustanelă descoperită la Maribor (Slovenia), secolele V-IV î. Hr. În secolele XIV-XVI țesătura din care se confecționa, din bumbac gros, se numea „fustanga”, de la aceasta luându-şi numele fustanela (*Ibidem,* p. 174, fig. 162)

Fig. 27. Bărbat îmbrăcat în costum cu fustanelă (*Ibidem,* p. 166, fig. 156)

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

PLANTE DE LEAC ÎNTREBUINȚATE ÎN MOLDOVA

Eutasia Anghel

Botanica populară reprezintă o îmbinare între cunoştințele empirice ale comunităților arhaice, uzitate mai ales în cadrul unor ceremoniale şi ritualuri magice. Chiar dacă nu se ridică la pretențiile unei ştiințe autentice, etnobotanica, constituie un izvor nesecat nu numai pentru majoritatea ramurilor botanice moderne, ci şi pentru medicină, etnologie, filologie, istorie, tehnică etc.

Al. Borza spunea: „Căci nimic nu poate dovedi mai cert vechimea noastră pe aceste plaiuri, originalitatea civilizației noastre şi continuitatea dominării noastre din timpuri străvechi, ca datele etnobotanice".

Universul vegetal a pus la îndemâna oamenilor şi *leacurile.* Plantele au fost între primele mijloace folosite pentru vindecarea bolilor atât la oameni cât şi la animale. Virtuțile vindecătoare ale unor plante au fost cunoscute încă din timpuri străvechi, culegerea şi prepararea buruienilor de leac fiind întotdeauna însoțită de practici şi formule magice care aveau drept scop însănătoşirea bolnavilor.

Dată fiind importanța botanicii populare, am socotit necesară realizarea unui îndrumător care să cuprindă plantele de leac din Moldova, zonă depozitară a unor comori naturale impresionante. Acestea sunt enumerate în ordinea alfabetică a denumirilor ştiințifice, fiind urmate de corespondentul popular. Bolile sunt enunțate în formule de specialitate şi apoi sub denumirea populară.

*Achillea millefolium (**coada şoricelului**) – fam. Asteraceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită la marginea drumurilor, în locuri uscate, acoperite cu iarbă, pe marginea ogoarelor, păşuni, poiene, râpe, în zona muntoasă. Are miros neplăcut, destul de neagreabil.

În Bucovina, femeile luau ceaiul uşor răcit pentru accelerarea menstruației.

*Aconitum napellus (**omag**) – fam. Ranunculaceae*

Este o plantă erbacee, veninoasă, care creşte prin păduri, fânețe şi păşuni din zonele înalte. Tuberculii săi conțin alcaloizi specifici, toxici.

Oamenii din Moldova îi mai spuneau şi ***Floarea Domnului.***

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În zona Moldovei, frunzele de omag se fierbeu cu iarbă neagră în vin. Decoctul se bea, iar resturile se puneau pe rana provocată de muşcătura de şarpe.

*Aesculus hippocastanum (**castan sălbatic**) – fam. Hippocastanaceae*

Arbore exotic , rezistent la secetă şi geruri (arşița îi pârleşte frunzele), preferă soluri profunde, nisipoase. Îl întâlnim în grădini, parcuri, pe străzi.

În zona Bacăului, se introduceau şase inflorescențe într-o sticlă de 1 l de benzină. Sticla se îngropa în pământ, unde se ținea trei săptămâni, apoi conținutul se folosea la aplicarea pe părțile dureroase.

*Alisma plantago (**limbariță**) – fam. Alismataceae*

Limbarița creşte prin locuri inundate, bălți, mlaştini, şanțuri cu apă, pâraie, pe malurile râurilor şi lacurilor. Are florile mici, de culoare albă sau rozee.

La Nereju, în Vrancea, planta se punea în băile care se făceau pentru paralizii faciale (*pocitură*), iar fiertura frunzelor se turna pe capul suferinzilor de febră tifoidă (*lingoare*).

*Allium cepa (**ceapă**) – fam. Liliaceae*

Plantă erbacee, perenă, în cultură bienală sau trienală, legumicolă cu valoare terapeutică, cultivată, este originară din Asia de vest şi Asia centrală.

În zona Tecuciului, mai era denumită ***cabă*** sau ***ceapă de toamnă***.

Cei din nordul Moldovei, foloseau bulbul de ceapă fiert pentru întărirea plămânilor.

Prin părțile Bacău, se făcea un amestec din ceapă prăjită cu săpun, iar compoziția era pusă pe gât, împotriva amigdalitei (*gâlcilor*).

*Allium vineale (**usturoi sălbatic**) – fam. Liliaceae*

Este o plantă erbacee care creşte prin semănături şi pe coline.

În Moldova, usturoiul sălbatic se folosea pentru descântece în cazuri de epilepsie (*boala copiilor*) sau tahicardie (*ceasul cel rău*).

*Alnus glutinosa (**arin negru**) – fam. Betulaceae*

Arbore comun prin zăvoaie, cu lemn uşor, moale, puțin durabil, este folosit pentru furnire şi la construcții sub apă. Meşterii țărani şi țiganii, făceau din lemn troace pentru porci, coveți etc.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În Bucovina, dacă boii sau oile se tăiau între copite, se vindecau cu fiertura din scoarță de arin. Zeama se turna într-o troacă, unde se lăsa să se răcească puțin, apoi le puneau cu picioarele în ea. Resturile de scoarță fiartă se legau la picioare.

*Armoracia rusticana (**hrean**) – fam. Cruciferae*

Este o plantă erbacee, perenă, adusă din sud-estul Europei. O întâlnim cultivată prin grădini, dar uneori creşte şi sălbatic pe malul râurilor şi pâraielor, în cimitire şi poieni.

În județul Vaslui, la Dăneşti, pentru durerile de gât, se făcea o pastă din hrean ras, făină de grâu şi apă caldă. Aceasta se aplica pe locul inflamat.

La Nereju, în Vrancea, se făceau băi cu hrean contra reumatismului.

În zona Sucevei, hreanul ras, fiert în apă şi îngroşat cu făină de porumb, apoi amestecat cu un ou, tămâie şi piper, se pune pe locul dureros provocat de junghi.

*Arctium lappa (**brustur**) – fam. Asteraceae*

Brusturul este o specie bienală, în primul an are numai frunze foarte mari, iar în anul al doilea, frunzele mari sunt doar la rădăcină si mai mici pe tulpină. Florile sunt de culoare purpurie. Este caracteristică pentru terenuri necultivate.

În zona Iaşului, brusturelui i se mai spunea şi *iarba boierului.*

La Nereju, copii când aveau crampe, erau înveliți cu frunze de brustur amar, iar fiertura frunzelor cu scai voinicesc, se folosea contra malariei (*frigurilor*).

*Artemisia obsinthium (**pelin**) – fam. Asteraceae*

Pelinul este o plantă erbacee, perenă, robustă, de culoare alb-cenuşie datorită perilor deşi şi mătăsoşi, cu flori galbene. Creşte pe terenuri aride, pietroase, rezistă la secetă, vegetează în locuri puternic însorite din zona de câmpie şi deal în locuri necultivate.

În ținutul Dornelor, pelinului i se mai spunea şi *lemnul Domnului.*

În zona Sucevei, planta era folosită contra malariei (*frigurilor*). Frunzele şi florile se pisau, apoi se storceau printr-o pânză curată şi se lua câte o linguriță, dimineața.

În Moldova ca şi în alte zone ale țării, ceaiul de pelin era consumat împotriva limbricilor. Tot pelinul era folosit şi contra puricilor, acesta punându-se prin casă şi prin pături.

În județul Suceava, frunzele şi florile de pelin, se pisează, apoi se strecoară printr-o pânză curată, ceaiul fiind consumat contra malariei (*frigurilor*).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

*Artemisa pontica (**pelin mic**) – fam. Asteraceae*

Este o plantă erbacee care creşte prin fânețe şi păşuni uscate, pe câmpii sterile şi dealuri aride.

În zona Tecucilor, fiertura care se făcea din pelin mic, cu ceapă albă şi nouă fire de usturoi, în oțet, cu boştină de la stupi, şi îngroşată cu tărâțe de grâu, se punea la buric.

*Asarum europaeum (**pochivnic**) – fam. Aristolochiaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în toată țara prin pădurile de foioase din regiunile de câmpie şi de deal, până în etajul montan inferior.

În Moldova i se mai spunea şi *popivnic.*

La Nereju, în Vrancea, decoctul rizomului se lua contra tuberculozei. Planta mai era folosită şi contra malariei *(frigurilor).* În Moldova, pochivnicul se dădea bolnavilor de splină *(rast)* şi hernie *(vătămătură)*.

*Asplenium trichomanes (**părul Maicii Domnului**) - fam. Polypodiaceae*

Plantă erbacee de talie mică, trăieşte pe stânci, coaste abrupte, adeseori pe ziduri, în regiunea montană.

În Bucovina, acestei plante i se mai spunea şi ***feriga vânătă***.

În părțile Vrancei, la Nereju, planta era pusă la macerat în țuică şi se consuma împotriva paraliziei.

*Aster linosyris (**iarba vântului**) – fam. Asteraceae*

Este o plantă erbacee, cu tulpini erecte, florile sunt mici de culoare violacee sau verzui. Creşte prin semănaturi, prin fânețe, locuri inculte, nisipoase şi pietroase.

În unele părți ale Moldovei, iarba vântului era folosită împotriva paraliziei *(vânt rău),* dar şi contra pelagrei *(roşața neagră),* boală care se manifesta prin învinețirea pielii.

*Atropa belladona (**mătrăguna**) – fam Solanaceae*

Este o plantă erbacee, perenă, cu miros neplăcut, comună în toate regiunile păduroase din Carpați, în tufărişuri, luminişuri, poieni, pe soluri suficient de umede, afânate, din zona montană, mai ales în etajul fagului.

Prin părțile Moldovei, i se mai spunea şi *mătrăgună mare.*

În Moldova, dacă vita a turbat de sete, atunci i se punea în mâncare boabe de mătrăgună şi era păzită să nu mănânce fierbinte în timpul căldurilor.

*Brasica oleracea var. capitata (**varza**) – fam. Cruciferae*

Este o plantă erbacee, bienală, legumicolă, cultivată încă de la sfârşitul epocii de piatră. Provine din regiunea Mării Mediterane.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În nordul Moldovei, planta era folosită împotriva degerăturilor. Frunzele murate se ungeau cu untură de iepure şi apoi se aplicau pe răni.

*Centaurea cyanus (**albăstrele**) – fam. Asteraceae*

Este o plantă anuală, erectă, tipică pentru semănăturile de grâu şi de secară, uneori creşte şi pe marginea drumurilor, prin locuri uscate şi pietroase, în regiunea de câmpie şi de deal din întreaga țară.

La Dăneşti, în județul Vaslui, decoctul de rădăcină era folosit pentru bolile de piele, iar ceaiul din flori, pentru bolile de rinichi.

*Ceratonia siliqua (**roşcov**) – fam. Fabaceae*

Roşcovul este un arbore mic, originar din Arabia, cultivat şi subspontan în regiunea mediteraneană.

În Moldova, când un om avea bube pe tot corpul, se punea într-o ulcică nouă, câteva roşcove cu smochine, se fierbeau, iar zeama era băută de către bolnav, smochinele punându-se pe bube.

*Chelidonium majus (**rostopască**) – fam. Papaveraceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită prin locuri umbroase, prin păduri, tufişuri, grădini, pe lângă garduri, ziduri, ruine, în jurul aşezărilor omeneşti, de la câmpie până în zona montană. Este recent introdusă în cultură.

În ținutul Bucovinei, decoctul se lua pentru dureri de splină *(rast)*, această boală fiind luată de cei care sufereau în mod constant de malarie *(friguri)*.

*Chrysosplenium alternifolium (**argințică de pădure**) – fam. Saxifragaceae*

Plantă erbacee, de talie mică, creşte prin locuri umede şi umbroase, pe lângă izvoarele şi pâraiele din păduri.

În Vrancea, la Nereju, ceaiul făcut din plantă, se consuma contra sifilisului (*argintului*).

La Neamț, fiertura se folosea împotriva erupțiilor cutanate, în special la copii, cunoscute sub numele de *spurc.*

*Cirsium erisithales (**colțul lupului**) – fam. Asteraceae*

Plantă erbacee, cu frunze spinoase pe margini, o întâlnim pe locuri umede şi pietroase, în pădurile din zonele înalte.

Decoctul plantei, în zona Vrancei, la Nereju, se folosea la spălatul leziunilor tuberculoase şi sifilitice. Rădăcina mojarată şi umezită, se punea pe muşcăturile de lup.

*Clematis vitalba (**curpen**) – fam. Ranunculaceae*

Liană perenă, este comună prin păduri, tufărişuri, zăvoaie, vii, pe garduri, pe soluri grele. O găsim începând din zona stepei până la făgetele montane inferioare.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

La Nereju, în județul Vrancea, ceaiul din florile de curpen, se luau împotriva tusei, iar din tulpini se făceau coronițe în jurul mâinilor şi picioarelor celor paralizați, în credința că astfel se vindecă.

*Corydalis cava (**brebenei**) – fam. Papaveraceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în păduri luminoase, margini de pădure, livezi din regiunea de câmpie până în cea montană.

În Moldova, această plantă, fiartă în lapte dulce, se folosea la spălatul copiilor bolnavi de eczeme *(rofii).*

Decoctul de brebenei cu arginţică de pădure, se mai folosea în zona Iaşului şi contra sifilisului *(argintului).*

*Corylus avellana (**alun**) – fam. Betulaceae*

Arbust foios, spontan, iubitor de lumină sau semiumbră, rezistent la fum, este întâlnit ca însoțitor frecvent al stejarului şi gorunului, în păduri de câmpie şi deal.

În zona Tecuciului, la Țepu, copiilor slabi, li se făceau băi de alun, pentru a-i întări. Tot aici, pentru a le creşte copiilor sprâncenele, erau unşi cu alune arse şi muc de lumânare de seu.

*Curcubita pepo (**bostan**) – fam. Curcubitaceae*

Plantă erbacee, se cultivă în amestec cu porumbul, fructele fiind întrebuințate în alimentația oamenilor şi mai ales a animalelor.

La Țepu, în Tecuci, în ajunul Crăciunului, se dădea copiilor bostan, pentru a fi graşi tot timpul anului.

*Datura stramonium (**ciumăfaie**) – fam. Solanaceae*

Plantă erbacee, anuală, comună, este întâlnită pe locuri ruderale, în jurul caselor, pe maidane, dărâmături, molozuri, terenuri cultivate, uneori prin mlaştini, smârcuri.

În ținutul Bucovinei, planta mai era întâlnită şi sub denumirea de *ciumahai.*

În județul Vaslui, seminţele de ciumăfaie pisate, se puneau într-o lingură de apă şi se bea contra malariei *(frigurilor).*

În zona Botoşanilor, pentru diaree *(pântică raie),* se lua o sămânță neagră dintr-o capsulă, apoi se ardea, se făcea un praf care se împărțea în nouă părți egale, din care opt se aruncau, iar cea rămasă se împărțea în trei, luându-se în trei dimineți cu puțin rachiu.

*Equisetum arvense (**coada calului**) – fam. Equisetaceae*

Este o plantă erbacee, perenă, erectă, cu tulpini de două feluri, fertile, de culoare brună. Creşte în locuri umede, culturi prăşitoare, râpe argiloase, la marginea căilor ferate.

În nordul Moldovei, această plantă se folosea contra durerilor de ficat şi în constipație.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

*Erigeron canadensis (**bătrâniş**) – fam. Asteraceae*

Plantă erbacee, anuală sau bienală, este întâlnită prin pârloage, arături, locuri necultivate, grădini, tăieturi de pădure, locuri ruderale, pe lângă drum, comună în toată țara. Este originară din America de Nord.

În ținutul Neamțului, cu fiertura plantei se spăla pe față împotriva petelor şi a pistruilor.

*Euphorbia lathyris (**buruiană de venin**) – fam. Euphorbiaceae*

Plantă erbacee, veninoasă, este originară din sudul Europei. Se cultivă prin grădini, pe alocuri sălbatică.

În ținutul Vrancei, la Nereju, semințele se foloseau contra afecțiunilor digestive *(veninului).* Se aşezau nouă semințe de buruiană pe masă, sâmbăta dimineața, de unde bolnavul le lua cu gura, apoi bea un pic de borş.

*Filipendula hexapetala (**aglică**) – fam. Rosaceae*

Aglica este o plantă erbacee, întâlnită prin păşuni uscate şi prin poienile din păduri. Uneori este cultivată ca plantă ornamentală.

În zona Moldovei, fiertura rădăcinilor, se lua pentru tuse şi vărsături de sânge. Rădăcinile macerate în rachiu, erau consumate de către femei pentru durerile de după naştere, dar şi de bărbații care aveau dureri şi umflături testiculare.

*Fumaria officinalis (**fumăriță**) – fam. Papaveraceae*

Plantă erbacee, anuală, medicinală, este întâlnită la marginea drumurilor, pe şanțuri, buruiană de porumbişti, mirişti, în zona de câmpie şi de deal. Vegetează pe locuri însorite.

În Galați, fumărița, era cunoscută sub numele de *Fumaria schicheri* Say. – Willin. Fiartă în lapte, era consumată pentru bolile de dinți, iar în apă pentru sifilis *(cel perit).*

*Geranium palustris (**frigărui**) – fam.Geraniaceae*

Această plantă erbacee creşte prin livezi umede, păduri şi tufărişuri, pe lângă izvoare şi pâraie din regiunea montană.

La Nereju, în Vrancea, ceaiul de frigărui, se ținea în gură contra durerilor de dinți, dar se mai folosea la spălături şi comprese împotriva junghiurilor.

*Geranium pusillum (**buchet**) – fam. Geraniaceae*

Această plantă erbacee, o întâlnim prin locuri ruderale şi cultivate, pe lângă garduri şi drumuri. Are florile de culoare albăstrii sau liliachii, curbate după înflorire în jos.

În județul Bacău, planta se fierbea cu coada şoricelului, pojarniță şi minta broaştei, iar ceaiul se lua înainte de masă, câte un pahar, fără zahăr, contra durerilor de stomac.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

*Geum urbanum (**cerenţel**) – fam. Rosaceae*

Cerenţelul este o plantă erbacee, perenă, erectă, iubitoare de umbră şi umiditate. Creşte pe soluri uşoare şi afânate, uneori abundent în păduri umede din câmpie şi deal.

În Moldova i se mai spune şi *rugăcioară.*

La Nereju, în ţinutul Vrancei, rizomul plantei se punea la macerat în rachiu şi se lua contra herniei *(vătămăturii),* iar ceaiul se bea pentru reglarea respiraţiei *(năduf).*

În zona Iaşilor şi a Tutovei, cerenţelul se folosea împotriva crampelor stomacale şi a durerilor de picioare.

*Gladiolus imbricatus (**săbiuţă**) – fam. Iridaceae*

Plantă erbacee, bulboasă, este întâlnită prin păduri, fâneţe umede, lunci, tufişuri şi pe colinele nisipoase.

La Nereju, în zona Vrancei, săbiuţa era folosită împotriva bolilor venerice. Seminţele se puneau la macerat o zi în rachiu, apoi se lua câte un păhărel, de trei ori pe zi. Alţii luau seminţele pisate cu apă sau rachiu, după ce le treceau prin „dude de ceapă”.

*Glechoma hederaceum (**silnic**) – fam. Lamiaceae*

Silnicul este o plantă erbacee, cu flori albastre sau violete având pete violacee mai închise. Creşte prin locuri umede, livezi de pomi, prin păduri şi tufărişuri umbroase.

La Sadova, în Bucovina, planta mai era întâlnită şi sub denumirea de *nejelmnică.*

În zona Bucovinei, silnicul se fierbea cu mintă neagră şi alte flori, cu unu sau două ouă, apoi compoziţia se punea pe o frunză de brustur şi se lega cel bolnav. Tot în această zonă, decoctul plantei se folosea în tratarea bolii copitelor oilor, boală numită *nijit.*

*Gratiola officinalis (**avrămească**) – fam. Scrophulariaceae*

Fiind o plantă veninoasă, are proprietăţi iritante şi este un vomitiv periculos. Creşte prin fâneţe umede, locuri mlăştinoase, pe malul apelor.

În Moldova, cel ce suferea de tulburări psihice cu aspecte depresive *(lipitură)*, era afumat cu avrămească.

*Gymnadenia conopea (**palma-pământului**) – fam. Orchidaceae*

Este o plantă fragilă, cu tuberculii palmaţi, creşte prin fâneţe, păşuni, întâlnită frecvent în zonele înalte.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În Moldova, era considerată bună pentru orice boală, în special la cele femeieşti, în legătură cu sarcina. În Vrancea, la Nereju, se fierbea planta în vin alb, cu puțin ulei şi zahăr şi se lua contra durerilor sifilitice *(apucăturii de argint).*

*Helichrysum arenarium (**siminoc**) – fam. Asteraceae*

Siminocul este o plantă erbacee, alb păroasă, cu flori mici de culoare alb-deschis sau alb purpuriu. Creşte pe dealuri şi coaste nisipoase.

În zona Bucovinei i se mai spunea şi *budiene.*

Vânzătoarele de buruieni din zona Iaşului, spuneau că siminocul fiert în lapte este recomandat împotriva icterului *(gălbinare).*

*Helleborus purpurascens (**spânz**) – fam. Ranunculaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în regiunea de câmpie, prin locuri înierbate şi nisipoase.

La Câmpulung-Moldovenesc, planta mai era întâlnită şi sub denumirea de *spân.*

În unele sate din partea Bucovinei, rădăcina de spânz se amesteca cu câțiva căței de usturoi pisați mărunt, peste acestea se turna borş, făcându-se un fel de mujdei. Compoziția era dată vitelor bolnave, cu *sânge rău.*

*Heraclum sphondylium (**brânca ursului**) – fam. Apiaceae*

În Moldova i se mai spune şi *postârnacul vacii*.

Este o plantă erbacee, viguroasă care creşte prin fânețe umede, păduri, tufişuri şi poieni.

În zona Iaşilor, planta, sub formă de compresă fierbinte, era folosită împotriva durerilor de cap.

La Nereju, în Vrancea, cu tulpinile florifere, se făceau băi pentru cei bolnavi de reumatism.

În ținutul Bacăului, brânca ursului, amestecată cu frunze de nuc şi de boz, se puneau în apă, făcându-se băi copiilor mici care nu puteau merge şi lehuzelor.

*Hesperis silvestris (**hirenoasă**) – fam. Cruciferae*

Este o plantă erbacee, care creşte prin păduri şi tufişuri din regiunea de deal şi munte.

În Moldova, planta se lua pentru poftă de mâncare. Rădăcina se pisa, se amesteca cu vin sau rachiu şi se bea dimineața. Mai era folosită la dureri de inimă şi intestinale. Hirenoasa pisată cu borş, se turna pe gât vitelor când nu aveau poftă de mâncare.

*Inula helenium (**iarba mare**) – fam. Asteraceae*

Plantă erbacee, perenă, viguroasă, cu frunze mari si inflorescențe de culoare galbenă, preferând lumina şi semiumbra, cu cerințe ridicate de

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

umiditate. Bazine mai importante se găsesc şi în judeţele de deal ale Moldovei.

În unele sate Bucovinene era păstrată peste an, afumându-se cu ea casa, astfel protejând-o de orice boală, în special de holeră. Se punea şi în cofa de apă, pentru a nu se îmbolnăvi de febră tifoidă *(lingoare).*

Prin părţile Bacăului, iarba mare fiartă cu vin alb şi băută de două ori pe zi, dimineaţa şi seara, era consumată pentru tuse (*oftigă*).

*Juglanus regia (**nuc**) – fam. Juglanaceae*

Este un cunoscut arbore fructifer, foarte viguros. Se cultivă în întreaga ţară, prin livezi, grădini, vii, curţi, la marginea şoselelor, mai ales în regiunea podgoriilor, uneori se găseşte sălbăticit prin regiuni cu influenţă mediteraneană.

În nordul Moldovei, amenţii sau frunzele amestecate cu petrol, erau folosite contra durerilor reumatice.

Tot în Moldova, unele femei care erau ameninţate de pierderea sarcinii, luau miez de nucă şi sămânţă de castravete, le mojarau, după care le beau în rachiu, în vin sau în apă.

*Lathraea squamaria (**muma pădurii**) – fam. Orobanchaceae*

Plantă erbacee, parazită, are o tulpină simplă fără frunze. Parazitează pe rădăcinile arborilor din pădurile umede şi umbroase. Trăieşte subteran şi abia după zece ani emite o tulpină aeriană, care înfloreşte şi face seminţe.

În judeţul Suceava, la Fălticeni, planta mai era denumită *crucea pământului* sau *untişor,* iar în ţinutul Iaşilor o mai întâlnim sub numele de *trânji.*

În Neamţ, planta se amesteca cu tărâţe şi se dădea vacilor pentru a avea laptele gras.

*Levisticum officinale (**leuştean**) – fam. Apiaceae*

Plantă erbacee, aromatică, rezistentă la frig, o întâlnim în locuri umede. Este originară din sudul Europei.

În nordul Moldovei, frunzele se uscau, se mojarau, se amestecau cu borş din tărâţe de porumb, iar compoziţia era folosită pentru spălături contra muşcăturii de şarpe, la vite.

La Tecuci, atunci când cineva suferea de febră tifoidă *(boală)*, trebuia să bea ceai de leuştean şi să se ferească de mâncare.

*Lens culinaris (**linte**) – fam. Fabaceae*

Plantă erbacee, anuală, legumicolă, este originară din Asia.

În Moldova, lintea se fierbea cu lapte dulce, până ce planta se înmuia, apoi se lăsa să se sleiască, se întindea pe o bucată de pânză şi se punea călduţă pe obraz, pentru a nu lăsa urme după vărsat de vânt.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

*Lysimachia vulgaris (**gălbinele**) – fam. Primulaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în locuri umede, băltoase, mlaştini de turbă, aninişuri, malurile lacurilor, bălților, de la câmpie şi până în regiunea dealurilor înalte.

La Nereju, în Vrancea, ceaiul sau planta pusă în rachiu la macerat, se bea pentru sifilis *(argint),* despre care se spunea că unii îl luau din apa în care se scăldau păsările sau că îl dau duşmanii.

*Lythrum salicaria (**răchitan**) – fam. Lythraceae*

Răchitanul este o plantă erbacee, robustă, neramificată, cu flori roşii violacee. O întâlnim în locuri mlăştinoase din zona de câmpie până în cea montană.

În Nereju, planta se punea în scăldătura copiilor pentru a se îngrăşa.

În nordul Moldovei, cu fiertura tulpinilor florifere se făceau spălături, iar cu plantele, comprese pentru amigdalită *(gâlci).*

În Botoşani, planta era cunoscută şi sub denumirea de *floarea zânei.*

*Malus domesticus (**măr**) – fam. Rosaceae*

Este un arbust cultivat, cere o temperatură de 8-11^{0}C, lumină suficientă, soluri fertile şi bine structurate. În România se cultivă cca 200 de soiuri mai ales în regiunea deluroasă.

În nordul Moldovei, crenguțele de măr dulce se fierbeau şi se făceau cu ele comprese contra eczemelor infecțioase la copii *bube dulci,* apoi în fruct se făcea o gaură, în care se punea piper, se cocea, fiind consumat pentru tuse.

*Morus alba (**dud alb**) – fam. Maraceae*

Dudul alb este un arbore, originar din China şi cultivat deja din secolul al XII-lea în regiunea mediteraneană, astăzi fiind mult aclimatizat şi prin părțile noastre.

În ținutul Iaşilor, frunzele de dud erau folosite la băi pentru ameliorarea durerilor reumatice, iar ceaiul era consumat împotriva diabetului.

*Ononis hircina (**asudul calului**) – fam. Fabaceae*

Plantă erbacee, are un miros de sudoare, creşte prin fânețe, păşuni umede, prin mărăcinişuri şi pe marginea drumurilor.

În ținutul Vrancei, la Nereju, rădăcina plantei uscată, mojarată şi apoi amestecată în rachiu, era consumată împotriva herniei *(vătămăturii),* iar vinul în care erau fierte tulpinile florifere se lua ca afrodisiac.

*Orchis morio (**poroinic**) – fam. Orchidaceae*

Este o plantă erbacee, fragilă, cu flori purpurii, întâlnită prin fânețe, livezi, poieni şi margini de pădure.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În zona Moldovei, tuberculii poroinicului care conțin amidon şi mucilagii, erau folosiți ca afrodisiac.

*Oxalis acetosella (**măcrişul iepurelui**) – fam. Polygonaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită prin păşuni, fânețe şi în culturi de buruiană, adesea dominantă în păduri de foioase, uneori în cele de conifere, până în zona alpină.

La Nereju, în Vrancea, planta se punea în băile pentru paralizie.

*Papaver somniferum (**mac**) – fam. Papaveraceae*

Plantă erbacee, anuală, este originară din regiunea mediteraneană. O întâlnim cultivată în locuri ruderale, comună în toate județele țării.

În zona Vrancei, planta uscată şi apoi pisată se consuma împotriva herniei, iar cei care aveau hemoroizi îi presărau cu ele.

*Peucedanum oreoselinum (**pătrunjel de câmp**) – fam. Apiaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită pe soluri uscate, dar şi în păşuni şi poieni umede, pe marginea drumurilor şi în livezi.

La Nereju, planta se lua pentru a dormi mai mult.

*Phallus impudicus (**burete pucios**) – fam. Phalaceae*

Ciupercă saprofită, comestibilă, este întâlnită din primăvară până toamna, pe sol umed şi umbrit în păduri de foioase şi conifere, pajişti, grădini, parcuri, în culturile cu viță de vie.

În ținutul Botoşani, buretele zdrobit şi apoi înmuiat în lapte, se turna pe rana făcută de muşcătura de şarpe şi nevăstuică.

*Phaseolus vulgaris (**fasole**) – fam. Fabaceae*

Fasolea este o plantă cultivată în scopuri alimentare, secundar cu proprietăți medicinale.

În zona Fălticenilor, infuzia sau fiertura păstăilor, se folosea în afecțiuni renale.

Vrâncenii, foloseau fasolea fiartă făcăluită pentru degerături.

*Plantago major (**pătlagina**) – fam. Plantaginaceae*

Pătlagina este o specie erbacee, perenă, foarte mult răspândită, vegetează chiar pe locuri bătătorite unde nu rezistă alte specii. Este adaptată la cele mai variate condiții, creşte la margini de drumuri, în păşuni, în culturi, din câmpie până în zona alpină.

În Vrancea, la Nereju, pătlagina şi feriguța se pisau şi se puneau la macerat în țuică, consumându-se pentru durerile de stomac.

*Polyporus squamosus (**burete de nuc**) – fam. Polyporaceae*

Este un burete cu pălăria în formă de evantai, galben-roşiatică, care creşte pe trunchiurile nucilor bătrâni şi prin păduri, pe fagi şi ulmi.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În zona Moldovei, celor ce sufereau de splină *(rast),* li se fierbeau bureți de nuc în lapte dulce, apoi erau înfăşurați în partea abdominală a corpului, timp de trei zile consecutive.

*Potentilla alba (**cinci degete**) – fam. Rosaceae*

Este o plantă erbacee, cu frunze digitale, obişnuit pentafoliate, care au sugerat numirile populare, credințele în legătură cu apariția şi întrebuințările lor.

În Moldova mai era întâlnită şi sub alte denumiri, *cele cinci degete* sau *palma voinicului.*

În multe părți ale Moldovei, se credea că planta e bună la toate bolile. În Iaşi, ceaiul din plantă se lua pentru tuse, dureri de piept şi insuficiențe respiratorii *(năduşală).*

La Nereju, planta macerată în rachiu, se dădea celui care căpăta o boală contagioasă.

În sudul Moldovei, babele foloseau cinci degete la dureri de picioare, mâini şi cap.

*Prunus spinosa (**porumbar**) – fam. Rosaceae*

Arbust spinos, rezistent la ger, iubitor de lumină, este întâlnit pe coaste însorite, dealuri pietroase, stâncării, răzoare, păşuni, fânețe, margini de pădure, rărituri de pădure, de la câmpie până în etajul montan.

În Moldova, ceaiul de porumbar necopt, se consuma pentru indigestie *(greutate la inimă).*

*Ranunculus repens (**floare de leac**) – fam. Ranunculaceae*

Este o plantă erbacee care creşte prin locuri umede, fânețe, păduri, şanțuri, lunci, are flori de culoare galben-auriu.

În zona Iaşilor, din părțile aeriene ale plantei, se făcea un ceai care se lua neîndulcit pentru malarie *(friguri),* câte trei, patru căni pe zi, până la vindecare.

*Rosmarinus officinalis (**rosmarin**) – fam. Lamiaceae*

Este un arbust în formă de tufă, foarte adesea cultivat în grădinile țărăneşti, totdeauna verde, cu un miros destul de plăcut, originar din regiunea mediteraneană.

În nordul Moldovei, din tulpina şi frunzele plantei se făcea un ceai care se lua împotriva durerilor de inimă.

*Rumex acetosella (**măcriş mărunt**) – fam. Polygonaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită prin păşuni, fânețe şi în culturi de buruiană, pe soluri nisipoase, turboase, sărace în calcar, revene pâna la umede, în pădurile de foioase, uneori în cele de conifere.

La Nereju, măcrişul mărunt se punea în băile pentru paralizii *(pocitură).*

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

*Salvia officinalis (**salvie**) – fam. Lamiaceae*

Subarbust cultivat, creşte prin grădini, fiind folosit încă din antichitate. Este o plantă pe care o întâlnim veşnic verde.

În nordul Moldovei, ceaiul din frunzele de salvie se folosea pentru întărirea vederii şi a auzului, iar compresele, pentru dezumflarea nasului. Se mai lua pentru răguşeală, dureri de gât şi contra tusei. Tulpinile florifere se fierbeau şi din decoct se bea câte un pahar, pe stomacul gol, ca leac pentru inflamarea căilor respiratorii.

*Sambucus ebulus (**boz**) – fam. Caprifoliaceae*

Plantă erbacee, perenă, cu miros neplăcut, o întâlnim frecvent la câmpie şi deal, mai rar în zona montană, pe locuri unde se depozitează gunoiul, pe lângă stâne, marginea drumurilor, căilor ferate, pe lângă garduri, locuri necultivate, formând grupuri compacte.

Ceaiul din frunzele de boz, se dădea, în Vrancea, copiilor contra crampelor, iar zeama mai concentrată era consumată împotriva limbricilor.

*Sambucus nigra (**soc**) – fam. Caprifoliaceae*

Socul este un arbust cu coroană tufoasă, rotunjită. Are o exigenţă deosebită faţă de căldură, se dezvoltă în semiumbră, în subarboretele pădurilor de deal şi câmpie, în deosebi în luminişuri sau margini de păduri, pe lângă garduri.

În Bucovina, cei care suferea de amigdalită *(jolne),* prăjeau bine floarea de soc, apoi o puneau pe gât călduţă sau o amestecau cu tărâţe de grâu.

*Sautreja hortensis (**cimbru de grădină**) – fam. Lamiaceae*

Plantă erbacee, anuală, este originară din grădinile din sudul Europei. Se înmulţeşte foarte repede, are un miros specific, deosebindu-se de specia comună, printr-o rădăcină mai puternică.

La Nereju, în Vrancea, se făcea un ceai din tulpinile florifere care se lua împotriva durerilor de piept, iar resturile erau folosite pentru comprese.

În părţile Iaşilor, se fierbea cimbrul cules înainte de Sânziene, cu frunze de măr dulce şi frunze de gutui, făcându-se un amestec pentru durerile sifilitice (*cel pierit*).

*Silybum marianum (**armurar**) – fam. Asteraceae*

Armurarul este o plantă erbacee de cultură, anuală sau bienală, cu frunze şi inflorescenţă ghimpoase. Datorită originii mediteraneene, armurarul are pretenţii ridicate faţă de temperatură, însă moderate faţă de umiditate şi sol.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În ținutul Vrancei, sămânța *ursită* de armurar, se punea la macerat în rachiu de tescovină şi se lua pentru sifilis *(argint).*

*Sorbus aucuparia (**scoruş de munte**) – fam. Rosaceae*

Este un arbore pe care îl întâlnim deseori sub formă arbustivă, cu areal întins în regiunea de munte şi de deal din întreg lanțul carpatic, sporadic în câmpie, prin luminişuri, livezi, păduri rărite.

În Moldova i se mai spunea şi *scoruş păsăresc.*

La Nereju, în Vrancea, frunzele ori coaja de scoruş de munte, se fierbeau în apă neîncepută, iar ceaiul se lua cu zahăr, pentru dureri sau colici stomacale *(apucătură).*

*Staphylea pinnata (**clocotici**) – fam. Staphyleaceae*

Este un arbust, cu florile de culoare alburie care creşte prin păduri de munte şi şes.

În zona Moldovei i se mai spunea şi *coaiele popii.*

În Bucovina, fructele arbustului se puneau la macerat în spirt, apoi se făceau comprese care se foloseau împotriva herniei *(vătămăturii).*

*Symphitum officinale (**tătănească**) – fam. Boraginaceae*

Plantă erbacee, perenă, întâlnită la marginea apelor stătătoare, a pâraielor, în şanțuri, fânețe umede, locuri mlăştinoase, zăvoaie, lunci, uneori ca buruiană prin culturi.

În Bucovina i se mai spunea şi *Iarba lui Tat,* iar în zona Fălticenilor, *plosnicioasă.*

Cei din nordul Moldovei, foloseau tătăneasa împotriva herniei *(vătămăturii).* Se curăță şi se spală o bucată de rădăcină, apoi se punea la macerat într-o sticlă cu rachiu; o altă rădăcină se pisa bine, se amesteca cu ceapă sfărmată, cu un ou şi cu tărâțe de grâu, care se puneau într-o tigaie la foc, să se prăjească bine. Din acest amestec se făcea o turtă, care se punea într-o bucată de pânză, aplicându-se pe locul dureros al suferindului. Acesta trebuie să bea din rachiul preparat de trei ori pe zi, dimineața, la amiază şi seara.

Trifolium campestre (trifoiaş) – fam. Fabaceae

Plantă erbacee cu flori galbene, este frecvent întâlnită prin fânețe, păşuni şi locuri cultivate.

În ținutul Neamțului, trifoiaşul era foarte căutat de femei, fiind întrebuințat pentru colici intestinale şi contra durerilor ce însoțesc menstruația, numită şi *mărină de fire,* de aceea i se mai spune şi *buruiană de marină.*

*Thypha latifolia (**papură**) – fam. Typhaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în apele stagnante sau lin curgătoare, bălți, marginea lacurilor, prin mlaştini.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În Moldova, planta fiartă în vin alb, se dădea femeilor lehuze, când aveau dureri mari de burtă, după naştere.

La Iaşi, cârciumarii fierbeau rădăcina cu zahăr, iar fiertura strecurată se turna în vin roşu, ca să-i dea tărie.

*Ulmus laevis (**velniş**) – fam. Ulmaceae*

Arbore foios, este întâlnit prin zăvoaie, lunci, pe lângă apă, în regiunea de câmpie şi dealuri. Manifestă preferințe pentru climate relativ dulci.

În Neamț, velnişul era considerat un copac binefăcător, ca şi crăpusnicul. Când cineva suferea de orice boală, se făceau băi cu apă în care se fierbeau ramuri de velniş. După aceasta, bolnavul ori se vindeca, ori numai avea nici o scăpare.

*Veronica beccabunga (**bobornic**) – fam. Scrophulariaceae*

Plantă erbacee, perenă, este frecventă pe terenurile inundabile, mlaştini, malurile apelor, în jurul izvoarelor, din regiunea de câmpie până în cea subalpină.

În Bucovina, pentru copii mici care aveau dureri de dinți, se punea bobornicul cu tămâiță într-un vas, se acoperea, se punea la fiert, lăsându-se câteva ore. Apoi se turna într-o cădiță apa cu tămâiță şi bobornic unde se scălda copilul bolnav.

*Viburnum lantana (**dârmoz**) – fam. Caprifoliaceae*

Dârmozul este un arbust cu flori albe, întâlnit prin păduri şi tufişuri din regiunea montană şi delurosă.

Frunzele arbustului se pisau, se prăjeau în seu şi se puneau pe bătături *(trântituri)* din talpă, despre care se spunea la Nereju, că le fac cei ce calcă în locul unde s-au tăvălit caii.

Zea mays (porumb) – fam. Poaceae

Cereală erbacee, anuală, este originară din America. Se cultivă din timpurile preistorice, de triburile amerindiene. În Moldova a fost adus şi cultivat de pe vremea lui Constantin Duca-Vodă.

În nordul Moldovei, mămăliga făcută din făină de porumb, amestecată în gură, se punea pe bube, ca să aline durerile şi să le grăbească vindecarea.

Prin părțile Bacăului, celui ce suferea de guturai, i se punea pe un cărbune făină de porumb, după care trebuia să tragă fum pe nas cât putea

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

BIBLIOGARFIE

Borza, Al., *Dicționar etnobotanic,* Bucureşti, Editura Academiei, 1968
Butură, V., *Enciclopedie de etnobotanică românească,* Bucureşti, Editura Ştiințifică şi Enciclopedică, 1976
Bujoreanu, G., *Boli, leacuri şi plante de leac,* Bucureşti, Editura Paideia, 2001
Candrea, I. A., *Folclorul medical român comparat*, Iaşi, Editura Polirom, 1999
Crăciun, F., Alexan, M., Alexan, C., *Ghidul plantelor medicinale uzuale,* Bucureşti, 1994
Evseev, I., *Enciclopedia semnelor şi simbolurilor culturale*, Timişoara, Editura Amarcord, 1997
Fischer, E., *Dicționarul plantelor medicinale,* Bucureşti, Editura Gemma Pres, 2000
Grigoriu-Rigo, Gr., *Medicina poporului. I. Boalele oamenilor,* Bucureşti, 1907
Niculiță-Voronca, E., *Datinele şi credințele poporului român,* Iaşi, Editura Polirom, 1998.
Panțu, Z. C., *Plante cunoscute de poporul român, Vocabular botanic,* Bucureşti, Editura Minerva, 1906
Pârvu, C., *Universul plantelor,* ediția a II-a, Bucureşti, Editura Enciclopedică, 1997
Popovici, L., Moruzi, C., Toma, I., *Atlas botanic.,* ediția a doua revizuită, Bucureşti, Editura Didactică şi Pedagogică, 1985
Rovența, I., *Plante medicinale,* Bucureşti, Casa Şcoalelor, 1945

Résumé

La botanique populaire represent une combinaison entre les connaissances empiriques, magiques, mythiques, rituelles, artistiques et cérémoniaux. Même s'il manque des prétencions d'une autentique science l'ethnobotanique constitue une source permanente pour la majorité des branches de la botanique moderne, aussi pour la médecine, l'ethnologie, la philologie, l'histoire, la technique et autres. Parmi les bien faites fournis aux hommes par l'univers végétal on compte les remèdes. Entre les premières moyennes employés pour la guerison des maladies de l'homme, tant que pour la guerison du bétail, sont les plantes. Durant les siècles, en depit de le manque de médecins et de pharmacies, on avait toutefois des connaissances sur les remèdes. À la longue, la cuillette et la préparation des remèdes ont été soutenues par des pratiques et formules magiques où on exprimait le désir de guérir le malade.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

CENTRUL DE CERAMICĂ DUMEŞTI ÎN CONTEXTUL OLĂRITULUI TRADIȚIONAL DIN MOLDOVA

Ovidiu Focşa

Meşteşugul olăritului s-a impus în timp ca un reper fundamental al civilizației tradiționale românești. Născut dintr-o necesitate, anume aceea de a asigura unei populații preponderent sedentare, vesela pentru alimente, ceramica a stat la baza formării unei „civilizații ceramice tradiționale", olăritul fiind o îndeletnicire străveche a poporului român poate aduce mărturii importante care să ateste vechimea şi continuitatea neamului românesc în spațiul carpato-danubiano-pontic. În acest sens Romulus Vuia arăta că „cercetările recente asupra producției noastre de olărie țărănească au găsit cu prisosință şi forme romane în olăria noastră rustică"[1]. Astfel, se poate observa o continuitate a meşteşugului până în zilele noastre, chiar dacă "nu întotdeauna s-a păstrat fidel tradiția formelor preistorice cunoscute, degenerând sau evoluând până la formele primitive ale olăriei rustice actuale"[2].

„Lutul, ca simbol primordial al tuturor miturilor facerii şi fertilității"[3], a însoțit de-a lungul timpului comunitatea rurală, luând parte nemijlocit (încă din neolitic) la principalele momente ale vieții. Argila a fost intens exploatată, fiind cea mai răspândită dintre toate resursele minerale. Deşi evoluția olăriei a fost destul de lentă, urmărind progresiv toate fazele prelucrării, se observă că s-a trecut de la ceramica lucrată cu mâna, la cea realizată la roată cu învârtire lentă (de mână sau de genunchi) şi până la roata rapidă. De asemenea, vasele nu au avut de la început un profil bine conturat, ornamentația fiind destul de simplă sau chiar lipsind; sistemul de ardere era unul rudimentar, rezultând o ardere incompletă şi inegală a vaselor cu un aspect roşu-cărămiziu şi brun-negricios. În ciuda acestor faze de început,

---

[1] Romulus Vuia, *Studii de etnografie şi folclor*, Bucureşti, 1975, p. 96.
[2] *Ibidem*, p. 97.
[3] Tancred Bănățeanu, *Arta populară bucovineană,* Suceava, 1975, p. 137.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

ceramica a cunoscut totuşi „strălucirea inegalabilă a ceramicii neolitice de Cucuteni”, fiind urmată de ceramica din perioada medievală, „ceramica premuşatină-muşatină”[4], acum afirmându-se olăritul ca activitate meşteşugărească deplin închegată, cu centre reprezentative la Suceava, Siret, Baia, Roman, Piatra – Neamţ, Bacău, având ca producţie o „ceramică cenuşie de factură străină sau o ceramică a coloniştilor”[5]. În fine, urmează perioada de maximă înflorire a secolelor XIX-XX caracterizată prin vase de uz gospodăresc realizate dintr-o pastă de calitate superioară, bine frământată şi fără impurităţi, smălţuite fiind atât în interior, cât şi în exterior, demonstrându-se astfel priceperea meşterilor moldoveni şi însuşirea de către aceştia a principalelor faze de prelucrare, decorare şi ardere a pastei bine degresate şi omogenizate.

Acelaşi lucru se observă şi în cazul meşterului olar Jenică Castan[*], continuator al unei vechi familii de olari din Dumeştii Vechi (Vaslui). Aici, de-a lungul timpului, a fost menţionată existenţa unor olari, ca cei din familiile Rusu şi Humă, care, alături de Constantin V. Castan, tatăl meşterului J. Castan, au făcut din această aşezare un important centru de ceramică moldovenească. Recunoscut pentru măiestria şi răbdarea sa de a modela oale, Jenică Castan a ajuns să fie recunoscut şi apreciat pentru calitatea produselor sale. Ajutat de familie, acesta reuşeşte să ducă mai departe tradiţia olăritului din Podişul Central Moldovenesc, participând cu succes la târgurile de profil organizate în ţară.

Acest centru de olărit este cunoscut prin faptul că „practicarea meşteşugului se face ca acum 50-80 ani, unde maniera de preparare a lutului, realizarea şi valorificarea pieselor este parcă aceeaşi din totdeauna”[6]. Din păcate, nu acelaşi lucru se poate spune şi despre alte comunităţi de olari din zonă: Tansa, Poiana Deleni, Lespezi, Poiana Alexa, Zgura, acestea nemaiavând astăzi numărul mare de olari care au existat în trecut, fapt ce reiese şi din analiza hărţii centrelor producătoare de olărit din Moldova (secolele XIX-XX), realizată de Victoria Semendeaev şi Voica Maria Puşcaşu. Concentrarea de-a lungul timpului a acestor centre într-o arie destul de restrânsă geografic, a fost favorizată pe de-o parte de vechea tradiţie a practicării acestui meşteşug în Moldova, cât şi de existenţa unor straturi bogate de argilă şi de abundenţa pădurilor. Ultimele

---

[4] Elena Busuioc, *Ceramica de uz comun nesmălţuită din Moldova*, Bucureşti, 1975, p. 33.
[5] Elena Busuioc, *op. cit.,* p. 45.
[*]Redactarea acestui material s-a făcut înaintea trecerii premature în nefiinţă a meşterului Jenică Castan, la 8 septembrie 2002.
[6] Ecaterina Dulcu, *Perspectiva olăritului azi, în România,* în **R.M.**, nr 5-6/1999, p. 123.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

decenii ale secolului XX au dus la dispariţia lor, fapt dovedit şi de slaba reprezentare a ceramicii moldoveneşti din zonă la târgurile de profil.

Dumeştii Vechi se află în partea centrală a Podişului Moldovenesc, în apropierea activului centru de la Schitul Stavnic (Voineşti – Iaşi), „un sat de olari”, după cum îi spun localnicii. Existenţa acestora într-un spaţiu atât de restrâns poate fi pusă pe seama relaţiilor ce s-au stabilit între comunităţile rurale respective, legături scoase în evidenţă şi de caracteristicile ceramicii produse aici: o ceramică utilitară utilizată atât în treburile casei, cât şi în practicarea ritualurilor legate de principalele evenimente din viaţa omului. Tipul de ardere predominant a fost cel oxidant, obţinându-se o ceramică roşie de factură utilitar – decorativă, la care s-a mai adăugat în unele situaţii (Poiana Deleni) şi tipul de ardere reducător pentru ceramica neagră. Smălţuirea oalelor a fost mai slab prezentă aici, din cauza faptului că smalţul era puţin, costa mult şi trebuia adus de la distanţe foarte mari. De asemenea, în Moldova nu a existat o tradiţie a ceramicii smălţuite ca în alte zone ale ţării, referindu-ne aici, în primul rând, la Transilvania.

Ceramica produsă la Dumeştii Vechi se remarcă printr-un sortiment bogat de vase, atât ca formă, cât şi ca dimensiuni, având caracter utilitar şi estetic. Repertoriul ornamental s-a îmbogăţit în ultimul timp cu elemente decorative preluate din motivele tradiţionale ale ceramicii de Tansa şi diversificate în mod conştient de către meşterul Castan.

Pe olar l-am găsit în atelierul de lucru, locul în care spune că se simte cel mai bine, petrecându-şi cele mai multe ore din zi, atunci când treburile gospodăreşti îi dau voie. De cele mai multe ori lucrează de toamna târziu şi până la începutul primăverii. Atelierul de ceramică, aflat în imediata apropiere a casei, într-o încăpere anexă special concepută în acest scop, l-a organizat în aşa fel încât să fie cât mai funcţional, aici găsindu-se: roata olarului acţionată manual, râşniţa din piatră, la care îşi pregăteşte piatra albă din care obţine pasta pentru angobă, masa de prelucrat, uneltele folosite la împodobitul oalelor, groapa de lut, vatra la care usucă vasele în anotimpul friguros, precum şi un podişor, agăţat de grindă, pe care se pun vasele la uscat înainte de a fi date la foc.

În afara atelierului moştenit de la părinţi, Jenică Castan a mai lucrat şi în cadrul Cooperativei de prestări Vaslui, desfăcându-şi marfa prin magazinele acesteia. De asemenea, o bună perioadă de timp a fost maistru-instructor în cadrul atelierului şcolii din comună, unde iniţia şi pregătea pe cei care vroiau să deprindă tainele acestui meşteşug, fapt ce nu se mai întâmplă şi în prezent, deşi, din relatările sale, am înţeles că ar dori acest lucru.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Materia primă este adusă din locul numit „lutăria din deal”, situat la o distanță de aproximativ 200 m față de atelier. Aici se sapă o groapă adâncă de 1,50 – 2 m, după care în interior se realizează mai multe galerii de extracție ce urmează direcția vânei de lut. Din acest loc se ia pământ numai pentru oale, deoarece stratul este deschis la culoare având un conținut ridicat de alumină şi caolin şi mai puțin de nisip, pretându-se mai puțin la alte munci. În general, pământul se ia indiferent de anotimp, dar meşterul spune că cel mai bine este atunci când se scoate toamna târziu, pentru că peste iarnă este ținut afară, într-o ladă amenajată în gospodărie, unde „digeră”, astfel că, în primăvară, este numai bun de lucru. Pământul este adus acasă cu căruța ori cu carul, un transport cântărind în jur de 3000 kg. O dată adus în gospodărie, acesta este curățat, mărunțindu-se cu sapa, înlăturându-se în acest fel resturile de plante şi pietrele ce la conține. Ajuns în această fază, pământul este depozitat într-o ladă, unde se pune la dospit mai ales iarna, stropindu-se din când în când cu apă, atât cât îi trebuie pentru a deveni bun de lucru. La sfârşitul anotimpului friguros este adus în atelier, unde se aşează pe un „țol”, fiind călcat cu piciorul (foloseşte numai piciorul stâng, pentru că cel drept este lăsat să se odihnească, el fiind solicitat la punerea în mişcare a roții de prelucrat). Apoi, cu ajutorul unei sârme, se taie felii, îndepărtându-se astfel şi ultimele corpuri străine rămase în masa lutului. În tot acest timp, pământul se udă până capătă consistența unui aluat, devenind astfel bun de lucru.

Fazele de realizare ale vaselor se succed după un scenariu bine stabilit; se ia o bucată de lut şi se bate în palmă, trecându-se dintr-o mână în alta, până capătă elasticitate; apoi se pune pe roata mică, care este udată în prealabil, în timp ce roata mare este acționată cu ajutorul piciorului drept, fiind rotită în sens invers acelor de ceasornic. Mai apoi se umezesc mâinile şi, prin apăsare ritmică asupra bucății de lut, se obține o formă cilindrică; după care, cu ajutorul degetului mare de la mâna dreaptă, se creează o scobitură în mijloc. Pe măsură ce se măreşte se apasă sistematic cu degetele de la ambele mâini. Buza vasului se formează apăsând cu degetul arătător de la ambele mâini, din exterior spre interior. În final, vasele se netezesc la exterior cu fichieşul de lemn înmuiat în apă, după care vasul se taie de pe roată cu ajutorul unei ațe. Timpul de lucru necesar realizării unui vas diferă în funcție de dimensiunile acestuia – realizarea unui lăptar durând aproximativ cinci minute. După toate acestea, vasul este pus la zvântat într-un loc ferit de vânt, iar apoi pe o poliță la uscat; perioada de uscare a vaselor diferă în funcție de anotimp.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

După uscare oalele sunt decorate. Dintre tehnicile specifice acestui centru amintim pictarea cu cornul de vită, având la capăt o pană de gâscă sau rață. În cazul vaselor de dimensiuni mari (urcioare, vase ornamentale şi chiupuri) întâlnim şi tehnica incizării şi a reliefării, realizată cu ajutorul unor ştanțe – tipare de lut.

Culorile folosite sunt obținute din diverşi oxizi, cel mai des întâlnite fiind nuanțele de alb, brun, verde şi mai rar albastru. Nu există diferențe cromatice, combinația fiind aceeaşi pentru toate tipurile de vase. Aceşti oxizi se amestecă cu o soluție lăptoasă obținută din pământ alb râşnit (adus de la Băile Harghitei) amestecat cu apă. Cu ajutorul acesteia vasele sunt angobate sau „ghilite" pe întreaga suprafață sau numai parțial. Scopul angobării este acela de a închide porii vasului şi de a pune în valoare policromia ornamentelor. Există vase la care culoarea de fond rămâne cea asigurată de însuşi pământul de lucru, cele mai multe suportă însă mai întâi o culoare de fond (albă sau brună), peste care se aplică motivele specifice în nuanțe de verde, maro, albastru, realizându-se astfel un registru cromatic deosebit.

Principala unealtă folosită la „închistritul" vaselor este cornul, alături de care mai este utilizată şi pensula. În unele situații am întâlnit şi tehnica turnatului vopselelor cu lingura pe vasul angobat de obicei în alb, rezultând o policromie interesantă.

După decorare, vasele sunt puse iarăşi la uscat, operațiune ce diferă în funcție de anotimp; vara, aceasta se realizează în câteva ore, dar cu grijă, expunerea îndelungată la soare, producând crăparea lor, în timp ce iarna sunt puse lângă vatra sobei din atelier, uscarea prelungindu-se la două-trei zile.

În ceea ce priveşte registrul motivelor folosite, le putem împărți în:

- motive geometrice: liniuțe, puchi, şiruri de puncte, cercuri simple, puncte dispuse în jurul unei spirale („şar cu puchi");

- motive fitomorfe: „brăduțul", foarte întâlnit pe ceramica românească, simbol al arborelui sacru în mentalitatea colectivă tradițională, „ocupând un loc important în acte legate de viața de toate zilele şi de credințele poporului nostru în trecut"[7]; struguri şi frunze de viță de vie întâlnite mai ales pe urcioare de nuntă;

- motive avimorfe, de genul „pana păunului" şi

- motive simbolice legate de credințe străvechi precreştine: rozeta, spirala, cercurile simple, reminiscențe ale unui vechi cult solar, prezente

[7] P. H. Stahl, *La dendrolatrie dans le folklore et l'art rustikue du XIX-e siecle en Roumanie,* Torino, 1959, p. 112.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

pe ceramică încă de acum 3000 – 4000 de ani în culturile Vinca şi Boian[8], precum şi pânza paianjenului.

În privința arderii vaselor, aceasta se realizează în două cuptoare: unul *de formă semisferoidală – ovoidală*, cu grătar, *pentru ceramică roşie* şi unul *de formă tronconică pentru ceramică neagră*. Primul tip de cuptor, boltit, realizat din cărămidă lipită cu lut este amenajat la nivelul solului având o formă alungită (2,50 m lungime şi 1,50 m lățime). Este alcătuit din vatră, de formă ovoidală, prezentând o proeminență alungită din pământ cruțat, precum şi cărările de foc. De asemenea, cuptorul are o gură de foc pentru lemne şi una pe unde se încarcă vasele. Acestea sunt despărțite printr-un perete vertical (grătar) construit din cărămidă; este aşezat în grădina casei, în imediata apropiere a atelierului.

Clăditul vaselor porneşte în mod obişnuit cu cele mari şi se sfârşeşte cu cele mai mici. Pentru realizarea „cărărilor" prin care pătrunde focul, vasele mari se fixează pe vatră şi pe marginea cuptorului, iar cele mai mici se aşează spre mijlocul construcției. După aşezare, gura de vase este acoperită cu hârburi („le hârbuim") ce nu sunt lipite între ele. La început, timp de aproximativ două-trei ore, oalele se încălzesc. În momentul în care olarul observă că oalele de deasupra s-au încins, atunci înseamnă că se poate trece la cea de-a doua fază a arderii. Pentru prima fază se folosesc lemne de esență tare (fag, stejar) după care, odată cu împingerea focului spre interior, ce se realizează atunci când temperatura creşte şi flacăra este curată, se pun lemne de esență mai moale (tei, plop, cireş) pentru „a întări focul", lemnele de esență moale trebuind să fie lungi de aproximativ 80-100 cm, fiind numite „făchii". Timpul de ardere este de aproximativ 12 ore; spre final, odată cu roşirea uniformă a vaselor, olarul „trage focul" pentru ca temperatura să scadă în partea de jos a cuptorului şi să crească în partea superioară. Se consideră că vasele sunt arse complet atunci când decorul străluceşte. După stingerea focului, vasele mai sunt lăsate în cuptor aproximativ trei zile pentru a se răci, după care se scot. În urma acestui tip de ardere oxidantă, vasele au culoarea roşie – cărămizie.

După prima ardere vasele sunt date cu „jmalț" (o pojghiță lucioasă şi translucidă obținută din oxid de plumb, numită şi litargă sau glazură), acesta, amestecat cu nisip şi apă, fiind turnat cu lingura sau introducându-se vasul într-o baie de smalț. „Jmalțul" este adus de la Baia Mare cu multe sacrificii materiale. În general, vasele se smălțuiesc atât în

[8] D. Berciu, *Contribuții la problemele neoliticului în România în lumina noilor cercetări,* Bucureşti, 1961, p. 34.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

interior, cât şi în exterior. De multe ori, datorită faptului că smalțul este puțin şi scump, olarul smălțuieşte vasele numai în treimea lor superioară sau aplică un strat nu prea consistent. După această operație, vasele sunt lăsate să se usuce, fiind arse încă o dată cu mare grijă, existând posibilitatea deteriorării smalțului sau lipirii vaselor între ele, în cazul unui foc prea puternic. Pentru obiectele cărora olarul le acordă o atenție mai mică asupra calității decorului, procedura este următoarea: acoperă cu „jmalț" pe crud, fără o ardere prealabilă, astfel că acestea sânt arse o singură dată.

Pentru ceramica neagră se foloseşte celălalt cuptor, de tip „fântână", care are o formă tronconică, prezentând două canale de foc: unul median şi unul circular, dispuse radiar, cu spații între ele, sprijinindu-se cu un capăt pe semicercurile vetrei, iar cu celălalt pe brâul de cărămidă, ce se află în jurul peretelui. Aceste canale sunt acoperite cu un grătar din cărămidă, pe care se clădesc vasele de lut. Cuptorul are pereții realizați din lipitură de lut, drept urmare acest tip de cuptor nu păstrează o etanşeitate perfectă, pătrunderea aerului în timpul arderii determinând apariția petelor pe pereții vaselor. Din această cauză meşterul ar vrea să-l strice şi să realizeze altul, cu pereții din cărămidă lipită cu lut, sperând că ar da rezultate mai bune.

În urma arderii de tip reducător, vasele capătă o culoare neagră-albăstruie, uneori pătată, datorită focului prea tare sau atingerii vaselor. Comparativ cu ceramica roşie aceasta este produsă într-o cantitate mai mică.

Fig. 1. Ceramică de Dumeştii Vechi

Ca formă şi mărime, cel mai des întâlnite sunt vasele care au şi cea mai mare căutare la târguri, piețe sau printre localnici; astfel, remarcăm prezența oalelor de lapte (*lăptăruş*) cu formă zveltă, având pântecul uşor bombat şi gura largă, cu buza evazată şi prevăzute cu o toartă, oale de sarmale cu două torți aplicate vertical, *urcioare* (fig. 1),

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

străchini, *talgere* (fig. 2) de un rafinament deosebit în ceea ce priveşte forma şi decorul, *tortare* pentru transportat mâncare la câmp, *chiupuri* de mari dimensiuni pentru umplut borş, ghivece *(gavanoase)* pentru flori, de diferite dimensiuni, având de cele mai multe ori buza ondulată, modelată pe crud (fig. 3). Pentru momentele de peste an legate de cultul morților, îndeosebi pentru „Moşi", cea mai mare căutare o au oalele de lapte şi de sarmale, precum şi cănile date de pomană, adesea cu vin sau cu apă.

Fig. 2. Blide decorate (străchini, talgere)

Dintre vasele de capacitate mare trebuie amintite cele de formă amforoidală sau bitronconică cu două mănuşi, gât scurt, terminat cu o buză pronunțată şi uşor evazată, folosite pentru păstratul alimentelor sau având un caracter ornamental. Acestea sunt greu de executat, meşterul dând dovadă de răbdare şi iscusință, astfel că anual nu lucrează mai mult de două – trei, „pentru că nu e rentabil".

Fig. 3. Vase pentru flori

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

O mare atenție este acordată de olar produselor miniaturale (fig. 4). Amintim că aproape fiecare vas în mărime naturală are câte o replică, micşorată la scară, cu o mare căutare mai ales în rândul copiilor – ca suvenir.

Fig 4. Reprezentări miniaturale

Marea majoritate a vaselor realizate de meşterul Castan pot fi încadrate în următoarele categorii: vase de vatră, vase pentru păstrat alimente, precum şi vase din care se mănâncă sau se bea. În afară de acestea mai realizează ocazional: bolduri pentru case, olane pentru canalizare, burlane pentru hogeac, teracotă, cărămidă roşie, precum şi figurine zoomorfe („cucuşori", urşi ş.a.).

În privința producerii şi desfacerii produselor, trebuie precizat că acestea se fac în legătură cu datele calendaristice ale unor sărbători de peste an, atunci existând o mare cerere pe piață (Moşii de vară, Moşii de iarnă, sărbătorile Paştelui şi Crăciunului, hramul bisericii din sat) sau cu ocazia organizării unor târguri, precum Târgul de Ceramică *„Cucuteni 5000"*, Târgul Meşterilor Populari din Moldova, organizat de Muzeul Etnografic al Moldovei din Iaşi ş.a. Mai există şi o a treia posibilitate, anume aceea de a lucra pe bază de comenzi (cum se întâmplă în cazul standului muzeal din incinta Palatului Culturii). Timpul de lucru al meşterului este destul de limitat în decursul unui an, pentru că el este în acelaşi timp olar şi agricultor. În acest context amintim că în lumea satului timpul are o structură bine definită, fiind împărțit într-un sezon agricol (timp util) şi sezon neagricol (timp pasiv). Astfel, din relatările meşterului am aflat că perioada de lucru se întinde pe parcursul câtorva luni, de la sfârşitul toamnei până la începutul primăverii, deşi ocazional poate lucra şi în restul anului. Valorificarea obiectelor se realizează exclusiv pe seama

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

banilor, trocul de produse nepracticându-se. Deplasarea spre locurile de desfacere o face cu ajutorul maşinii, în cazul distanţelor mai mari, sau cu ajutorul atelajelor cu tracţiune animală pentru distanţele mai mici.

În încheierea acestui material, îmi permit să atrag atenţia asupra unui fapt plecând de la spusele meşterului olar din Dumeşti: „dacă nu ne ajută nimeni meşteşugul se pierde!”; se pare că în momentul de faţă asistăm la o abandonare a produselor săteşti autentice, în condiţiile în care cei care le produc au ajuns la o vârstă considerabilă şi pe fondul unei lipse de încurajare din partea instituţiilor statului; propunem în acest sens ca populaţia tânără să fie ajutată, în aşa fel încât să poată prelua şi perpetua acest meşteşug, în acest mod subscriind unor opinii deja pronunţate[9].

Abstract

The specialized literature mentions the Dumeştii Vechi village as one of the representative ceramics centre of the second half of the twentieh century.

The village is placed in the centre of The Moldavian Plateau, in an area woith old pottery centres and it is known for its production of enamelled polychrome ceramics as well as for its various kinds of pots with aesthetical and practical character.

The simple or notched circular lines together with the decorative motives of Tansa ceramics – the little fir tree, the peacock tail – give the characteristic note of this ceramics, that uses mostly the white, blue and brown colours.

As forms, we mention: milk pots, zugs, pitchers, flower pots and bowls.

The most important representant of this ceramics centre was Jenică Castan, who passed away recently, he acquired this occupation (handicraft) from his father Constantin Castan.

At the present, we don’t have information about another handicraftsman’s existence in The Dumeştii Vechi village, wich makes us sorry for the Jenică Castan’s premature loss, as he was the only person that could realize the link between the past – the present and the future regarding this handicraft.

[9] Corneliu Bucur, *Consideraţii privind salvarea meşteşugurilor populaţiei tradiţionale din România* în **S.C.E.**, tomul IX, 1995, p. 214.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

DIETE TRADIȚIONALE.
PREPARAREA ŞI CONSERVAREA ALIMENTELOR

Eva Giosanu

«Mâncarea este unul dintre acele elemente ale lumii sociale care au importanță şi care funcționează ca purtător de informații. Pe lângă menținerea vieții (fiecare trebuie să mănânce), mâncarea serveşte la exprimarea caracteristicilor culturale (în fiecare societate sunt alte alimente, feluri de preparare şi de consum), la prezentarea relațiilor sociale (nu toți pot mânca împreună; la masă este o ordine a locului care arată rangul social), dar şi la reflectarea stărilor psihologice (la evenimentele fericite se mănâncă fără reținere, la cele triste de obicei se postește)»[1].

Oamenii nu se mulțumesc niciodată şi nicăieri cu simpla achiziție a alimentelor preferate. Există întotdeauna acțiuni culturale aflate în strânsă legătură cu mâncarea.

Cultura începe cu rafinarea şi diferențierea consumului. Cultura începe în momentul în care omul nu consumă doar pentru a-şi potoli foamea, ci şi pentru a-şi satisface o necesitate estetică care nu este, bineînțeles, condiționată numai individual, ci îşi găseşte expresia completă în relațiile sociale.

Cultura (d. Ralph Linton, antropolog american) este modul de viață al societății. În acest context o *istorie a alimentației,* ca indicativ de măsurare a gradului de civilizație al grupului etnic, se confundă, în linii mari, cu istoria civilizației sau, altfel spus: „omul e ceea ce mănâncă”[2].

Limbajul este completat în valoarea lui comunicativă printr-o simbolistică culinară substanțială iar fără noțiunile din domeniul culinar este mai sărac, mai puțin expresiv.

Analiza unui spațiu culinar (bucătărie tradițională) impune cercetarea felului în care se combină ingredientele, condimentele, studierea demersurilor şi tehnicilor culinare specifice spațiului studiat şi descoperirea influențelor, condiționărilor şi implicațiilor sociale.

---

[1] Eleonore Schmitt, *Das Essen in der Bibel*, Hamburg, 1994, p. 6.
[2] „diet makes the man” –proverb galez.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Sistemele culinare cuprind ansamble de ingrediente, condimente şi demersurile de preparare şi consum, cu normele implicite, dezvoltate în contexte istorice şi teritoriale.

O încercare de identificare şi clasificare a sistemelor culinare o face Isabel Gonzales Turmo, ce propune două criterii de apreciere a acestora:

a) existenţa şi abundenţa *seminţei* (cerealelor) ca bază a alimentaţiei – determină diviziunile orizontale – a permis identificarea unor grupe de populaţii majoritare, dependente de cereale în opoziţie cu o minoritate a elitelor, ce pot fi contextualizate în fiecare spaţiu şi epocă, şi care consumă puţine cereale, în general în forme din cele mai rafinate, mai prelucrate;

b) al doilea criteriu selectiv operează în interiorul majorităţii granivore: în funcţie de cereala sau grupul de cereale pe care s-au specializat, coroborat cu numărul şi tipul condimentelor folosite şi cu demersurile ce le stau alături se identifică sistemele culinare[3].

Teoria *Optimal Foraging*[4], influenţată de orientarea actuală a ecologiei evoluţioniste, susţine ideea *adaptării ideale a populaţiei la mediul înconjurător* (un maximum de adaptabilitate şi conformare la condiţiile ambientului, o condiţionare psihică şi influenţă genetică).

Abordarea temei alimentaţie / cultură este pe cât de nouă pe atât de tentantă. Tendinţa generală este de abordare ştiinţifică, sistemică, cu elaborarea de metode specifice şi adoptarea unei terminologii adecvate temei de cercetare. Metodologia presupune mijloace de identificare, analiză, cuantificare, sinteză şi interpretare a datelor. Demersurile actuale ale cercetării fenomenului se revendică tendinţei şi preocupărilor generale. Se propun: identificarea funcţiilor mâncării, identificarea şi caracterizarea sistemelor culinare, evoluţia şi interferenţa sistemelor culinare.

În studiul sistemelor culinare există un consens, cvasiunanim, în utilizarea termenului *dietă.* Prin *dietă* se înţelege totalitatea alimentelor consumate într-o perioadă de timp de către o anume populaţie (grup social). În această accepţiune se poate descrie dieta unei familii, unei comunităţi rurale sau a unei comunităţi identificată etnic sau naţional. Aprecierea dietei se face şi diacronic prin raportare la succesiunea dietelor, altfel spus prin analiza evoluţiei în timp a acesteia.

---

[3] Isabel Gonzales Turmo, *De cómo abordar el estudio de las cocinas*, în „Acomer”, Madrid, Espana, 1998, p. 22.

[4] Eric Alden Smith, *Anthropological implications of optimal foraging theory: a critical review* în „Current Anthropology”, nr. 24, p. 5.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În studierea sistemului culinar determinarea parametrilor dietei este esențială dar nu suficientă. Este necesară şi o *abordare pe procese* a tehnologiei culinare. Cu aceeaşi importanță trebuie tratată cercetarea factorilor sociali, culturali şi spirituali care personalizează sistemul culinar.

Pe lângă funcția principală, *nutritivă* (*survivance*), s-a identificat o funcție *socială*, dar şi una *simbolică* a mâncării, căci mâncarea nu asigură numai supraviețuirea individului ci, în cadrul larg al speciilor ordonează, în cadrul relativ restrâns al grupurilor umane socializează (generează coerență a grupului uman) şi departajează (creează statut social).

În acest context şi locul în care se pregăteşte mâncarea, vatra, cuptorul familiei are un statut aparte: la populațiile *hindi* era interzisă atingerea vetrei, folosirea ei de către femeia impură. Impuritatea avea grade diferite şi era determinată de cauze diverse: de exemplu femeia adulteră (adulterul era percepută ca o trădare a unității grupului) nu se putea apropia de vatră fără ca grupul social aparținător s-o sancționeze. Dacă totuşi faptul se petrecea trebuia purificată vatra (sacră) a familiei.

La populația românească s-a identificat un obicei ce trădează vechi credințe şi o anume percepție a vetrei ca loc sacru cu puteri generatoare pentru familie. Vatra era centrul spațiului vital al familiei, *altarul* ei sacru. Cine se atingea de acest loc avea impunitate şi trebuia acceptat de către familie (ca anticii ce căutau protecție la altarele templelor). Dovada că opera efectiv această credință în comunitatea tradițională este şi faptul că atunci când o fată nu era acceptată de mama băiatului ales, pentru a se face acceptată, încerca să se atingă de vatra din casa acestuia, de cuptorul familiei. Ea veghea ascunsă în preajma casei băiatului şi încerca să se strecoare înăuntru. Dacă reuşea să urce pe cuptor era acceptată «de facto» şi se încheia căsătoria celor doi.

Creația populară furnizează documente pentru frățiile de cruce întemeiate pe pâine şi sare; mai mult, comesenii, prin însăşi actul hrănirii împreună, stabilesc o relație ce suprimă orice intenție beligerantă, de aceea cel cu care «împarți pâinea şi sarea», fie şi o singură dată, îți devine aliat în virtutea unor cutume ancestrale. În crearea statutului social nu numai consumul ci, mai ales, prepararea hranei generează valoare.

În anumite zone din Spania pâinea sau turta de nuntă nu se făcea în cuptorul de pâine, ci se frământa sau se cocea cu făină luată fie de la familiile mirilor (în Cuenca – Belmonte, în Arbeca – Lerida) fie de la femeile invitate la nuntă (Navahermosa – Toledo). Faptul că pâinea era făcută de mai multe persoane, cu făină din mai multe cămine, pusă împreună, arată că nu întâlnim numai ideea de ritual al consumului de

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

pâine, ci şi ritual al preparării, al elaborării (paralelism cu prepararea sarmalelor, bucatelor de nuntă la români)[5].

Mâncarea comună este evaluată superior din punct de vedere social şi e considerată ca semn al unei intimități mai profunde decât băutul la un loc. A mânca cu cineva, *a mânca pâine cu sare,* traduce o împărtăşire totală cu cealaltă persoană, comuniune sufletească mai degrabă decât materială. În Noua Guinee şi Thailanda faptul că un bărbat şi o femeie mănâncă împreună echivalează cu o situație de maximă intimitate. În Moldova, *colacul de Anul nou* pe care o fată îl pregătea şi-l oferea unui anume flăcău, avea conotații speciale: echivala cu o făgăduială de logodnă tainică între cei doi[6].

În multe societăți umane, precum la comunitățile din munții Stara Planina, în comunitățile de albanezi (v. Ismail Kadare, *Aprilie spulberat*) a funcționat «răzbunarea sângelui»: când un membru al familiei, clanului era ucis, fratele sau cea mai apropiată rudă a mortului, lua asupra-şi răzbunarea sângelui celui mort: practic din acel moment era o chestiune de timp suprimarea ucigaşului rival, care intra într-o existență de hăituit Acesta îşi căuta ascunzişuri şi foarte puține drumuri, cele «Jurate», îi asigurau securitatea. De răzbunare nu scăpa decât cel care reuşea să ajungă la mama celui mort sau la mama răzbunătorului ca să fie alăptat de aceasta. Ades mama era o bătrână, care desigur nu putea alăpta, dar alăptatul era simbolic şi trebuia făcut. Practic printr-un alăptat ritual femeia înfia, *năştea* simbolic pe acest nou fiu, care devenea frate cu cel ce-l urmărea să-l omoare. Aici se încheia curgerea sângelui: nu era posibilă o răzbunare fratricidă. Iată, deci, una din expresiile funcției simbolice şi rituale ale hrănirii.

O altă expresie este *pâinea euharistică*, cu întreaga semnificație cvasicunoscută. Această simbolistică a fost înțeleasă şi asumată de comunitățile creştine primare ai căror membri se identificau (simbolic) cu *bobul de grâu* ce se face pâine prin şi spre împărtăşire cu Hristos, după mărturia explicită a unor martiri, precum Sfântul Ignatie Teoforul: «*că mor de bunăvoie pentru Dumnezeu (...) Lăsați-mă să fiu mâncarea fiarelor, prin care pot ajunge la Dumnezeu. Sunt grâu al lui Dumnezeu şi voi fi măcinat de dinții fiarelor ca să fiu făcut pâine curată a lui Hristos (...)*»[7].

---

[5] Consolatión Gonzáles Casarrubios, *El pan rituel en Espana* în „A comer", Madrid, 1998, p. 69.

[6] Informații de teren, Eva Giosanu, sat Ulmi, com. Belceşti, jud. Iaşi, 2000. O mărturie (a unui bătrân) în acest sens: „Când aveam vreo 16-17 ani m-am vorbit cu o fată să-mi dea colacul la Anul nou; voiam să mă însor, dar tata nici să audă. Am ascuns colacul în sobă, în casa mare, dar mi l-au găsit şi m-au râs cu însurătoarea".

[7] Sf. Ignatie, *Epistola către Romani*, IV, ed. P.Th. Camelot, *Ignace d`Antioche, Lettres*, apud. *Actele martirice*, Bucureşti, 1997, p. 8.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Foarte importantă este funcția *socială* a mesei, şi implicit a mâncării. Într-un anume context prepararea mâncării seamănă cu o oficiere iar consumarea ei cu un ritual (deşi nu este). Contextul este cel al sărbătorii, percepută ca timp sacru (sărbători creştine) şi ca timp festiv, ceremonial (evenimente familiale: botez, nuntă, înmormântare). În cazurile amintite prepararea mâncării creează statut social, consumarea (şi prepararea) mâncării socializează prin împărtăşirea comesenilor din aceleaşi bucate.

O poziție considerabilă o deținea bucătăreasa nunții (bucătar în Bucovina, *socăciţa* în Ardeal), uneori femeie străină de familie şi care, tacit, era recunoscută de comunitate ca cea mai pricepută în ale bucătăriei: ştia să propună şi să facă un anume fel de mâncare a cărei reuşită o garanta, ştia să dea gust mâncării, era *curată* (din punct de vedere igienic şi comportamental: nu *spurca* mâncarea cu necurății, *bozgoane* – era *om de încredere*)[8].

În plus, bucătăresei îi revenea sarcina, nu tocmai uşoară, de a potrivi la fiert mâncarea după timpul servirii (sincronizare cu evenimentele): găluştele (sarmalele) erau cele ce făceau *pocinogul* cel mai ades pentru că au un timp de fierbere mare, timp ce diferă în funcție şi de compoziție. Sarmalele (găluştele) nefierte bine sunt compromise, prea fierte îşi pierd calitățile organoleptice (pierd din gust şi se sfărâmă), reci sau reîncălzite nu *au haz*[9].

De calitatea mesei de nuntă era condiționată reuşita nunții, determinând, se zice, uneori darul oferit. Una din temele predilecte dezbătute după nuntă, uneori maliţios, era calitatea şi bogăția mesei, modul de prezentare (cu câtă atenție au fost serviți nuntaşii, *cinstea* care li s-a acordat, fiind rememorate, interpretate gesturile, făcându-se comparații). De aici mărimea responsabilității bucătăresei, care, e drept, era şi răsplătită pe măsură şi recunoscută de către nuntaşi (la sfârşitul nunții bucătăreasa este chemată la masă, i se cântă, este *cinstită* etc.). Dacă masa de nuntă era reuşită, cinstea era a socrilor iar *fala* a bucătăresei, considerată de acum unanim drept *straşnică* gospodină şi care pe viitor v-a fi invitată să pregătească şi alte mese la nunți, praznice.

Sistemul de nutriție specific unei populații este determinat de mediul geografic prin elementele de nutriție furnizate de ambient şi prin condițiile climaterice, ce presupun adaptarea modului de recoltare şi păstrare în vederea unei utilizări ulterioare în alimentația zilnică. De fapt

[8] Informații de teren, Eva Giosanu, com. Pipirig, jud. Neamț, 2001.
[9] *Eadem*.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

însăşi supraviețuirea omului într-un anumit mediu presupune identificarea surselor de hrană şi adaptarea lor.

Sistemul alimentar tradițional al populației est-carpatice s-ar putea descrie astfel:

- un sistem axat pe diete predominant vegetale[10] (alimentele de natură vegetală situându-se în jurul a ¾ din totalul ingredientelor folosite); urmează laptele şi subprodusele sale (naturalistul olandez Jacob Moleschott consideră că: "brânza e o garanție de independență"),[11] apoi carnea[12];

- sistem închis, în condițiile economiei autarhice: se consuma ceea ce se producea în şi de către familie (grup social) – de aici mari variații cantitative şi, mai ales, calitative, funcție de specializarea familiei / grupului social (într-o familie de agricultori hrana diferă semnificativ de cea folosită de o familie de crescători de animale sau de pescari);

- suplimentarea hranei din surse externe gospodăriei se făcea în funcție de zona geografică (rezervele furnizate de mediu) şi de capacitatea de apropriere a elementelor naturale (prin cules din natură, pescuit şi vânat ocazional) iar o mică parte din alimente erau obținute prin troc sau ca plată pentru muncă;

- prelucrarea alimentelor era sumară, felurile de mâncare suportând minimum de elaborare şi tehnologie de gătit (fie fiert, fie copt, fie prăjit), o importantă cantitate din alimente fiind consumate în stare naturală (crudă, neprelucrată);

---

[10] În nr. 8 / 1906 al revistei „Viața Românească" este prezentată o listă cu „alimentele consumate de țăran zilnic (ca medie pe un eşantion de 150 săteni ce aparțin la 40 familii):

1000 g făină de păpuşoi	1 g mazăre	20 g lapte (o lingură)
10 g fasole boabe	50 g făină de orz	5 g ouă
800 g borş	45 g struguri	115 g moare de curechi
10 g brânză	65 g cartofi	5 g ardei verzi
25 g făină de secară	50 g varză	20 g pâine de târg
2 g untdelemn	4 g orez	10 g ceapă
40 g carne	250 g vin	20 g făină de grâu
10 g fasole păstăi	30 g buruieni (ştir, lobodă, urzici)	

Cantitatea de carne consumată în medie de sătean ar fi fost de cca 2g /zi. Cele mai mari cantități de substanțe ce figurează în hrana săteanului erau: păpuşoiul, borşul, moarea de curechi (mai degrabă condiment decât aliment), apoi brânză".

[11] D. Cantemir, *Descrierea Moldovei,* Bucureşti, 1961, p. 61: „*în special în părțile apusene ale Moldovei, unde terenurile nu erau prea prielnice semănăturilor, creşterea oilor fiind singura cale care oferea hrana zilnică*".

[12] Gautier apreciază că popoarele cele mai active şi războătătoare (popoarele războinice, prin excelență) sunt cele ce mănâncă mai multă carne. Ori consumul de carne la țăranii români era foarte scăzut în timp ce munca şi energia cheltuită sunt considerabile (cca 14 ore de muncă zilnic).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

- numărul de ingrediente într-un fel de mâncare era de regulă redus, ingredientul principal dând *gustul* (se prefera gustul specific al ingredientului principal) şi denumirea felului de mâncare;

- combinarea ingredientelor într-un fel de mâncare şi a alimentelor la o masă se face cu intuirea raţiei calorice, digestibilităţii alimentelor, a nevoilor şi a toleranţei organismului faţă de alimente (la mesele principale aproape niciodată nu lipseşte *sorghitura*: *borşul, zama, diresala-dresală-dreasa-sărbuşca*, supa, *potroaca*). Se combinau în acelaşi fel de mâncare sau la aceeaşi masă două feluri complementare: un ingredient / aliment gras (carne, slănină, *oloi de dovleac*[13] sau *de cânipă*) cu unul acru (curechi murat, moare) sau cu un aliment bogat în hidrocarbonaţi (cereale, făinoase), cu un ingredient sărac caloric (leguminoase uscate: fasole, mazăre, bob, linte);

- adaptarea felurilor de mâncare la necesităţile organismului, influenţate şi de factorii climaterici (temperaturile scăzute de iarna: se consumau feluri cu carne, mai ales grasă, mâncăruri cu oloi sau julfă, de asemeni grase), sociali (mese festive, ceremoniale şi rituale) şi religioşi (interdicţii alimetare temporare, tabuizare – alimente de post, ingrediente *spurcate*);

- pe sistemul alimentar operează dichotomia: *mâncare* de *post, de săc / mâncare de frupt, de dulce*[14]. Chiar unele alimente *de dulce* poartă numele generic *frupt*: este vorba de *fruptul* vacii (lapte, brânză, smântână);[15]

- se foloseau condimente pentru rafinarea gustului, mai ales când felul de mâncare este lipsit de savoare (borşurile de *buruieni* se mănâncă cu ceapă, praz, ardei iute, piper, smântână etc.), sau când gustul mâncării nu era agreat (carnea de oaie se condimentează cu tarhon – *tarahon*[16],

---

[13] N. Cojocaru: *Pârteştii de sus – o aşezare din Bucovina*, Bucureşti, 1980, p. 108: „În prezent consumul de ulei din comerţ a înlocuit aproape total deliciosul oloi de dovleac”.

[14] *Ibidem*, p. 197: „Şapte săptămâni de *post*, Ş-or mai trece trei de *dulce*,
De când la mândra n-am fost, Pân'ce la mândra m-oi duce”.

[15] Zamfir C. Arbure, *Basarabia în secolul XIX*, Bucureşti, 1899, p. 156: „Hrana ţăranului român se compune din mămăligă cu brânză, peste sărat şi slănină. Din bucatele de frupt ţăranul mănâncă borş cu carne, unghia cu ceapă, borş cu tocmagi, ciorbă de pui, curechiu cu slănină, plachie cu orez sau porumb, răcituri, zamă, frecăţei, sarmale, plăcintă, învârtită, călţunaşi (…) de obicei ţăranul român se mulţumeşte cu mămăliga sa şi cu ceva varză acră sau alte legume (…). Mâncările de post ale ţăranului se compun din borş cu fasole, curechi, mazăre, tocmagi, cartofi, peşte sărat, curechiu cu moare şi pepeni muraţi (castraveţi), turtă de post, chiseliţă de mere, pere etc.”

[16] Informaţie de teren, Eva Giosanu, sat Dolheşti, com. Pipirig, jud. Neamţ, 2000.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

pentru a disimula gustul de seu şi mirosul specific, iar peştele cu gust de mâl nu se folosea la borş ci se mânca prăjit cu usturoi);

- verdețurile (*burenile*) erau folosite masiv la aproape toate felurile de mâncare;

- erau cunoscuți şi folosiți ocazional coloranți alimentari vegetali: şofran şi bostan alb (pentru culoarea galbenă a copturii), sfecla roşie (pentru moare), siropuri de fructe şi zahăr caramelizat (băuturi), morcovul, spanacul, menta, urzica etc. Acestora li se adaugă coloranții la încondeiat ouă.

- femeia era cea care *oficia* în bucătărie, loc interzis bărbatului;

- performanța culinară genera statut social (bucătăreasa la nuntă, praznic etc.);

- comunitatea sancționa nepriceperea sau dezinteresul în prepararea mâncării.

Sistemul culinar presupune tehnologii culinare, ustensile şi sisteme de preparare a hranei care evoluează sincronic şi diacronic.

Tehnologiile culinare se dezvoltă din necesități obiective (ingredientele oferite de mediul ambiant) şi subiective (condiționare de experiența individului, de motivația şi creativitatea lui, de timpul alocat preparării hranei).

Sistemele de preparare a hranei (de gătit) sunt condiționate mai ales de gradul de civilizație al grupului uman, de nivelul tehnic. De exemplu, odată cu performarea realizării vaselor de ceramică (când se trece de la faza realizării *vaselor pentru păstrarea şi servire* la vasele pentru *prepararea hranei*, rezistente la foc, deci apte de gătit) se diversifică modurile de pregătire a alimentelor, cu practicarea din ce în ce mai largă a fierberii. Înainte de momentul când vasul de fiert poate sta deasupra focului sau în cuptor, pe vatra fierbinte s-a practicat fierberea cu pietre încinse în foc, care apoi erau aruncate într-un recipient cu apă (acest principiu rămas în uz în alte utilizări, precum baia lipovenească, până aproape de zilele noastre, dovedeşte că fierberea a fost posibilă şi înaintea realizării vaselor rezistente la foc).

S-ar putea spune că stilurile culinare fac carieră istorică, întrucât ele variază funcție şi de perioada istorică, într-o condiționare decisivă. Evenimente istorice precum cucerirea unor noi teritorii, înființarea de colonii, duc la apariția în cultură a noi plante,[17] care se încetățenesc treptat şi

[17] A. Lora Gonzáles, *La contribución americana a la dieta Europea* in „Acomer”, Madrid, 1998, p. 35: „De los siete cultivos más importantes en el mundo moderno se obtiene al menos la mitad de los nutrientes que consume la humanidad, y cuatro de estos cultivos – máiz, papa o patata, camote o batata y yuca o cazabe (1) son origen americano y por lo tanto recientes en la escena agrícola a nivel global”.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

sunt preluate în alimentație, deşi la început sunt prelucrate după tehnologii existente, folosite la plantele autohtone. Un exemplu edificator este porumbul, care a înlocuit la noi meiul, cereală autohtonă, slab productivă şi hrănitoare. Tehnologia de preparare a alimentelor cu porumb preia rețetele de preparare ale meiului. Aceasta explică diferențele semnificative, atât cantitative cât şi calitative, ale modurilor de preparare a porumbului la noi în țară şi în zona de origine: țări din America latină (porumbul are cel mai complet rețetar putând fi realizate feluri de mâncare principale cât şi numeroase gustări şi prăjituri din porumb, băuturi; foarte prezent este şi în salate, domeniu în care lipseşte cu desăvârşire din rețetarul tradițional românesc). Cutumele, inclusiv alimentare, determină anumite deprinderi, specializări, atât la nivel psihosocial cât şi anatomic şi fiziologic. Un text dintr-o colecție de cimilituri ne-a atras atenția: *Am un cuptoraş cu 36 de iepuraşi.* (gura cu dinții). Conform acestei cimilituri gura ar fi avut 36 de dinți (comparativ cu 32 în aparatul dentar actual). Dacă faptul este adevărat se pune problema evoluției (mai corect involuției funcționale) aparatului dentar uman la indivizii unui grup uman în decurs de câteva generații, prin schimbarea accentuată a spectrului alimentelor curente ce constituie baza alimentației grupului respectiv. Mai precis: un regim alimentar ce presupune consumul majoritar, predilect al unor alimente mai dure, reprezentate prin semințe slab sau ne-prelucrate, fructe şi legume crude, alimente bogate în fibre, carne nefiartă, ce solicitau dentiția puternic, determină prezența şi a altor molari (câte unul pe fiecare arcadă jos şi sus, în total patru molari). Când modul de hrănire se schimbă în favoarea alimentelor elaborate, a semipreparatelor, ultimul molar de pe fiecare arcadă îşi pierde rolul funcțional şi la una din generațiile ulterioare dispare (proces ce ar fi similar cu evoluția (involuția funcțională) *măselei de minte,* molar ce apare ultimul, foarte târziu, uneori şi spre vârsta de 30 ani, este puțin rezistent şi creează probleme, fiind între primii molari bolnavi şi extraşi). În susținerea acestei teze ar pleda şi cazurile de dinți supranumerari ce apar la anumite persoane, în virtutea unui atavism sporadic[18]. Fenomenul se întâlneşte în natură şi la alte specii: schimbarea modului de hrănire la speciile fitofage de peşti determină modificări majore funcționale ale dentiției.

Deci, pe măsură ce alimentul este mai elaborat, mai rafinat, dantura este mai puțin solicitată şi ultimii molari pierd funcționalitatea; în cursul a mai multor generații se înregistrează un proces filogenetic[19] de

[18] Consultant: medic specialist stomatolog Felicia Juravlea.

[19] Dr. N. Gh. Cădere, *Însemnări de igienă rurală în legătură cu starea sanitară a județului Tutova*, Iaşi, 1910, p. 46.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

aglutinare şi restrângere a numărului de molari. Această informaţie ar documenta un regim de viaţă mult diferit de cel actual pentru populaţia autohtonă din secolele trecute şi presupune practica unor diete specifice: alimente sumar prelucrate, multe cruditătţi, cantităţi importante de seminţe dure (crude, uşor preparate). Aceasta ar putea orienta şi cercetarea pe tema alimentaţiei.

Vom încerca să abordăm tema dietelor tradiţionale comparativ cu prezentarea sumară a metodelor de preparare şi conservare a alimentelor pe baza ingredientelor furnizate de mediul de viaţă. *Prepararea* presupune o prelucrare a ceea ce s-a cules sau s-a obţinut prin vânare, pescuire, prelucrare a pământului. Tehnicile de prelucrare impun de obicei o recuzită adecvată (ustensile, recipiente, sistem de gătit).

Primii care au abordat ştiinţific problema alimentaţiei au fost medicii, dar motivaţia a fost pur medicală, metoda de cercetare era statistică (se mergea pe inventariere şi cuantificare), segmentul temporal bine determinat şi limitat la o scurtă perioadă de timp. Putem utiliza datele şi rezultatele pe care aceştia le-au obţinut pentru o analiză secvenţială ce permite raportarea şi orientarea interpretării.

Cercetările medicale amintite datează de la începutul secolului XX[20]. Cu menţiunea că situaţia descrisă diferă mult de cea estimată pentru deceniile anterioare, perioada respectivă reflectând pauperizarea ţărănimii la începutul secolul XX, asupra căreia voiau de fapt să atragă atenţia medicii, prezentăm concluziile acestora.

Cifrele arată că raţia calorică ridicată dedusă (peste 3000 cal.) provine în principal din cantitatea foarte importantă de glucide care intra în compunerea raţiei alimentare a ţăranului. Rezulta pentru căminele rurale un consum foarte ridicat de hidrocarbonaţi de carbon. Explicaţia ar putea fi:

a)consumul ridicat de glucide provenind majoritar din cereale – ceea ce relevă resurse alimentare puţin variate, consumul mare de glucide compensând carenţele calitative;

b) raţia ridicată de glucide corespunde unei nevoi reale impuse de volumul ridicat de muncă cerut de sistemul agricol autarhic în care se foloseşte numai munca braţelor membrilor familiei, muncă făcută în condiţii tehnice rudimentare, în lipsa dotării tehnologice, ceea ce presupune un efort suplimentar şi petrecerea majorităţii timpului în aer

[20] D. G. Georgescu, *L'Alimentaţion de la population,* în „La vie en Roumanie", Bucureşti, 1940, p. 211: „Alimentaţia în care predomină alimentele de origine vegetală este caracteristică pentru populaţia noastră rurală".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

liber, într-un climat cu mari variații de temperatură şi consumuri calorice mari)[21].

În linii generale rația calorică medie este mai ridicată în regiuni predominant sau exclusiv agricole în timp ce în zonele mai puțin propice agriculturii (terenuri agricole reduse) rația calorică este cea mai scăzută.

În majoritatea comunităților rurale studiate, cca 80%, (excepție Transilvania, Banat – peste medie, Bucovina în jurul valorilor medii) s-a observat predominanța alimentelor de origine vegetală în totalul caloriilor consumate zilnic[22].

În ceea ce priveşte alte categorii de alimente vegetale trebuie acordat un loc relativ important cartofului şi leguminoaselor uscate, fasolei, lintei şi mazărei, ingredientele de bază, alături de varză (curechi) în alimentația a cca. unei jumătăți de an (zilele de post de peste an care, însumate, acopăr jumătate din întinderea anului).

Consumul cartofului şi al leguminoaselor era mai ridicat în Moldova, Dobrogea şi Bucovina, regiuni în care, în special cartoful, furnizează cca 9,3% din totalul proteinelor, 16,1% din totalul glucidelor şi 12,1% din totalul caloriilor consumate[23].

---

[21] *Ibidem*, p. 227: „Rația calorică documentată a fost de 3682 calorii. Diferență de 1282 calorii (față de rația teoretică de întreținere, 2400 cal.), împărțită la 8 ore de muncă (dar țăranul lucra frecvent 14 ore zilnic!) dă un consum mediu de 160 calorii pe oră de muncă. Raportat la scara de clasificare propusă de comisia tehnică a *Comitetului de igienă a Națiunilor Unite*, acest supliment plasează agricultorul român în categoria activităților ce depăşesc cu puțin limita inferioară a unui efort intens. Principiile nutritive: un larg consum de grăsimi, rația zilnică de grăsimi situându-se uşor sub limită. Din contră rația de proteine este cantitativ excedentară. În schimb sub aspectul calității proteinele care intră în regimul alimentar al populației rurale nu corespund unui regim bine echilibrat. De la regiune la alta rația alimentară variază calitativ. cifrele cele mai ridicate pentru proteine se întâlnesc în Transilvania (calitate ridicată a alimentului şi un consum sensibil superior cantitativ) în timp ce în Dobrogea proporția de hidrați de carbon este mai ridicată față de alte regiuni”.

[22] *Ibidem,* p. 231; în consumul de proteine s-a constat predominanța cele de origine vegetale (70-71 %, mai dificil şi incomplet asimilate), abia 29 –30% fiind de origine animală. Dacă proteina vegetală este mult mai slab asimilată de organismul uman această indică de fapt un consum real mult mai sărac în proteine decât cel estimat inițial. Cerealele conțin 3/5, adică 59,4 %, din totalul proteinelor ce intră în consumul populației rurale. Din acestea porumbul reprezintă mai mult de jumătate şi constituie sursa principală (33,2 %) de proteine. Dar proteinele provenind din porumb sunt de calitate inferioară din punct de vedere alimentar. Porumbul constituia alimentul de bază în 4 regiuni ale țării: Muntenia, Moldova, Oltenia şi Bucovina (unde furnizează peste 40 % din totalul proteinelor şi peste 50% din calorii, mai puțin în Bucovina unde procentajul este mai mic: 45,8 %).

[23] *Ibidem*, p. 232.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fructele şi legumele proaspete îşi aveau locul în dieta tradiţională dar utilizarea lor era condiţionată şi limitată la o jumătate de an, perioada de fructificare, de rodire şi recoltare (din mai – fragi, cireşe – până în octombrie – mere, gutui, pere, în lunile de toamnă – iarnă sporadic mere, pere).

Consumul de zahăr era atât de scăzut că, practic, aportul său alimentar tindea spre zero. Consumul zahărului de sfeclă este foarte redus: 1,5% din totalul glucidelor. Ori, zahărul era un produs obţinut exclusiv din comerţ, trebuia cumpărat şi, probabil, nu era foarte ieftin, din moment ce nici cultura sfeclei de zahăr nu avea o extindere deosebită, planta fiind printre ultimele, şi cele mai recente, plante introduse în cultură în ţara noastră. Mult mai important era în trecut consumul mierii, de care Moldova, ca de altfel toată ţările române, nu ducea lipsă[24].

Din punct de vedere al alimentaţiei rezistenţa specifică rasei este destul de mare: s-a observat aceasta şi din faptul că ţăranii desfăşurau munci foarte grele având în acest timp o alimentaţie săracă.[25]. Se aprecia că alimentaţia cu acest specific, având caracter permanent şi propagându-se în timp la generaţii succesive ar fi determinat în mod necesar o fragilizare a indivizilor şi subminare a sănătăţii şi rezistenţei naţiunii. Din contră, indivizii şi naţiunea au rezistat tocmai pentru că au fost adaptabili la schimbări şi la situaţii de criză[26].

Sursa principală a proteinelor animale o constituie carnea (cca. 50%), laptele şi derivatele sale. În zone de munte, precum Bucovina,

---

[24] Mai târziu a ieşit vădrăritul. Se plătea zeciuială la ceară şi miere de fiecare stup o *para*; şi la 50 de stupi se lua unul pentru Domnie, ceea ce arată că un stup de albine preţuia prin sec. XVIII-lea cam 50 *parale*. Boierii vechi se ocupau mult cu stupăritul având priseci atât în Moldova, mai cu seamă în judeţul Vaslui, cum şi în Muntenia, marca judeţului Mehedinţi fiind un stup de albine; făceau dese danii de priseci şi locuri de priseci şi Domnia putea scuti pe boeri de o seamă de stupi, căci era darea către domn, stupăritul (deseatina). După obiceiul ţării, un stăpân de moşie, când avea a-şi trage dijma din veniturile moşiei avea drept să ia din 50 stupi unul sau altfel o para de stup. După izvodul de ridicătură (unde se prevedea darea boerilor deseatina era pentru stupi cam 4 bani la sfert de stup, sau 24 bani pe an (Apud Nicolae Iorga, *Documentele casei Calimachi*, vol. II, p. 82).

[25] Dr. N. Gh. Cădere, *op. cit.,* p. 42.

[26] *Ibidem*, p. 84: „Românii vechi erau atât de puţini bolnavi încât dacă ar fi existat doctori în acele vremi ar fi tras mâţa de coadă. Cronicarul polon Oricovrŭ numea pe români sălbateci pentru că nu sunt niciodată bolnavi. Obiceiul pământului din vechime era: când unul din membrii familiei se bolnăvea mai greu, vara era scos afară pe prispă. Cine trecea trebuia să întrebe de ce este bolnav şi era dator să spuie dacă îşi aduce aminte de la el de acasă sau dacă pe la cunoscuţi fusese cineva bolnav de o aşa boală şi ce leacuri luase. Medicii din acea epocă, ca şi babele dădeau aproape aceleaşi doctorii, băuturi, alifii şi ierburi. Şi medicina doctorilor greci se asemăna cu reţetele babelor, până la începutul sec. al XVIII-lea”.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

laptele furnizează predominant cantitatea de proteină animală: „Dacă ai vacă cu lapte şi porc tăiat de Crăciun, eşti fără grija mâncării”[27].

În condițiile în care în perioadele mari de post[28], în toate regiunile, se consumau importante cantități de bureți, ciuperci, mai puțin melci, scoici putem spune că un procentaj semnificativ din cantitatea de proteine era susținut de alimentele de post, mai ales vegetale (bureți).

Uleiurile vegetale, extrase din semințe de dovleac, cânepă sau floarea-soarelui se consumau mai ales în trei regiuni Basarabia, Dobrogea şi Moldova. La acestea se adăugau nucile care, pisate, erau folosite în mâncăruri, chiar la prăjit[29].

Facem o prezentare sumară a ingredientelor naturale autohtone ce au intrat în compunerea felurilor de mâncare care au constituit în trecut dieta tradițională.

Semințele (cerealele, leguminoase uscate etc.) erau prelucrate primar prin zdrobire (*pive*), măcinare (*râşniță*, moară), înmuiere, fierbere (grâul bătut în piuă, apoi fiert şi îndulcit, ştiuleți de *porumb în lapte*[30] fierți cu sare, boabe de porumb matur fierte, consumate ca atare sau şi coapte, *păsatul, cirul, terciul, chisălița, mămăliga, balmuşul* etc.), coacere (*turtele* nedospite).

Majoritatea semințelor se puteau consuma cu o preparare minimală, coapte: porumb, linte, bob, mazăre, cânepă, dovleac, năut (*nohăt)*, floarea-soarelui etc.). Unele se consumau şi crude: grâul *în lapte*, bob, mazăre, cânepă, floarea-soarelui, dovleac, gule, ceapa, usturoi, varza, rădăcinoase etc.).

Atât toamna cât şi primăvara, când se curăță grădinile, se coc în jarul gunoaielor (buruienilor) arse cartofi („barabule”). Astfel, în timp ce munca e în toi (să nu uităm că sunt două perioade ale anului aglomerate cu munci agricole, deci timpul alocat preparării hranei este redus!), fără efort şi fără a fi supravegheată se pregăteşte şi mâncarea: cartofii copți

[27] Nicolae Cojocaru, *op. cit.*, p. 87.

[28] Simion Hîrnea, *Datinile şi obiceiurile noastre de la sărbătorile Paştelor*, Focşani 1931, p. 2: „În postul mare tot creştinul posteşte cu multă dragoste cele şapte săptămâni. Înainte vreme (…) tot satul, cu mic cu mare, respecta cu tragere de inimă posturile, mai ales postul mare (…) Iar de se întâmpla să se înfrupte cineva cu de dulce era privit de toți ceilalți ca un netrebnic şi păgân, om care spurcă legea creştină”.

[29] Informații de teren, Eva Giosanu, com. Cotnari, jud. Iaşi, 2000.

[30] *Eadem*. Determinarea gradului de maturare a porumbului verde, apreciat ca *porumb în lapte* sau *porumb în ținte*, se făcea prin *cercare cu unghia*: se apăsa cu unghia degetului mare oblic pe boabele ştiuletelui şi dacă ieşea lapte era *porumbul în lapte*, numai bun de copt pe jar sau fiert cu sare. Dacă la apăsare boabele erau relativ tari şi se cunoştea germenul plantei se zicea că porumbul e *în ținte* şi nu peste mult timp va fi copt, gata de recoltat.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

vor fi scoşi pe rând din jar şi mâncaţi cu sare, simpli sau cu malai (sau mămăligă rece), uneori şi cu câţiva căţei de usturoi.

Tot copt, în spuza din vatră, se mănâncă, în posturi mai ales, bostanul alb (dovleacul). Uneori putea fi fiert, dar îşi mai pierdea din gust. Se consuma ca atare (copt, fiert) sau cu mujdei.

Primăvara, la curăţatul şi lucratul grădinilor se scot din pământ *gule*, tuberculii unei plante spontane (creşte până la 1,5 m), foarte dulci şi plăcuţi la gust. Gulele nu sunt mari dar se găsesc din belşug şi sunt fragede din cauza statului în pământ peste iarnă. Se mănâncă până la momentul când încep să le dea colţul[31]. Au statut de trufandale.

Prin prelucrare primară din seminţe se obţin făini grosiere (*crupe*)[32] sau fine (făina propriu-zisă). Crupele de porumb se fierbeau şi se consumau în combinaţie cu grăsimi vegetale (julfă – jufă – juflă, oloi de dovleac, oloi de cânepă), lapte (pâsat – păsat cu lapte dulce), cu dovleac (la prepararea covaşei, la Sf. Andrei) sau se foloseau la prepararea unor alimente complexe precum *găluşte cu crupe* (sarmale), *chişcă* (caltaboşi) cu crupe. Crupele[33] se obţineau prin râşnire la râşniţa de mână.

Grâul fiert constituie un aliment arhaic, dovadă fiind şi tehnologia foarte simplă de preparare. Bine muiat, grâul fierbe repede şi uşor. Combinaţia cu miere de albine, zahăr mai târziu, face din acesta un aliment plăcut, săţios, consistent. Cu denumirea de colivă este cunoscut ca aliment ritual (ritual de înmormântare) şi cultual (cultul morţilor)[34]. De fapt, după cum vom prezenta şi aşa cum o dovedeşte practica curentă, alimentele rituale şi cultuale la orice populaţie, sunt cele de factură arhaică cu o semantică şi un simbolism consistent, profund, ce ţin de marea vechime a alimentului şi de îndelungata sa carieră. Aceste alimente au şi modurile

---

[31] *Eadem*, sat. Munteni, com. Belceşti, jud. Iaşi, 2000.

[32] *Les littératures populaires*, XXII, Paris, 1886**,** p. 332: „La galette de sarrasin ou blé noir est plus en usage que le pain. Dans certains pays, au lieu d'envoyer le blé noir au moulin, on le moud dans un petit moulin à bras, qui est generalement attache a une poutre du grenier".

[33] Dimitrie Dan, *Comuna Straja şi locuitorii ei*, Cernăuţi, 1897, p. 31: „Tot în tindă se ţin marile poloboace cu curechi, pepeni şi must de mere uscate... râşniţa în care se râşneşte câteodată făină de păpuşoi, mai adese însă crupele…Mai că fiecare gospodar are o piuă de lemn cu pilug din acelaşi material. În ea se pisează grâul, mălaiul mărunţel.."

[34] Simion Hîrnea, *op. cit.*, p. 5: „În ziua de sfântul Toader, -săptămâna întâia din postul mare, intră prescurile. Atunci fiecare femeie îşi poartă prescurile …merge şi duce la biserică o pereche de prescuri şi colivă, iar preotul le slujeşte, pomenind pe cei pentru care au fost aduse. De atunci tot postul, în fiecare sâmbătă, trebuiesc aduse câte o pereche de prescuri până în Joia mare de lângă Paşti, când ies prescurile. Se aduce atunci la biserică, pe lângă prescuri şi colivă, un talger, o căniţă şi un colac, precum şi mâncare pregătită, căci după slujbă se pune masă în curtea bisericii pentru pomenirea celui răposat".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

cele mai simple de preparare, ceea ce ne-ar asigura şi mai mult de vechimea lui căci este un argument că, demult, foarte de timpuriu, a putut fi preparat alimentul în forma pe care o are alimentul ritual (cum este cazul turtelor de pâine nedospită, a grâului fiert). Coliva de grâu, potrivit tradiției creştine[35] este pusă în legătură cu sf. Teodor Tiron şi ar fi intrat în alimentație în sec. IV, pentru paza postului (mâncând colivă creştinii se puteau feri de mâncărurile întinate prin jertfe idoleşti). Coliva a devenit apoi, prin comemorarea minunatei întâmplări, aliment festiv şi ritual. Căpătând acest statut s-a impus apoi în practica cultuală ca aliment – ofrandă în cultul morților. Valențele simbolice ale colivei sunt deosebite şi au fost semnalate de cercetătorii în domeniu.

Făina de mălai sau *popuşoi* (porumb) se folosea la prepararea *cirului* (*pâsat, păsat*) cu apă sau lapte, *balmoşului* (fiert cu zer de oaie), *chisăliței, mălaiului, alivencilor, mămăligii, turtelor*. Încă se adăuga la prepararea altor alimente ca ingredient dar în cantități mici: la omletă (*scrob*) pentru ca aceasta să crească şi să fie crescută, la prăjit peştele pe plită sau în *oloi* etc.

Varietatea alimentelor în care participă porumbul nu se explică prin cariera istorică scurtă pe pământ românesc a acestei plante ci prin adaptarea rețetelor vechi ale meiului (*malai*). Meiul, cereală de bază în alimentația țărănească până la încetățenirea porumbului, folosea la prepararea mămăligii şi păsatului pentru masa cotidiană. Introducerea porumbului în cultura şi alimentația tradițională a avut şi urmări neplăcute: apariția bolilor digestive. Consumul porumbului alterat (cules prea curând, depozitat incorect şi mucezit de la umezeală sau măcinat şi depozitat grămadă în cantități prea mari) a dus la apariția pelagrei[36].

---

[35] Pr. Gavril Bighigean, *Sărbătorile băbeşti,* Lugoj, 1926, p. 24: „Acest sfânt (Sfântul Teodor Tiron – Sf. Toader) s-a arătat episcopului de Constantinopol şi i-a spus să învețe poporul să mănânce grâu fiert cu miere (colivă) ca să nu se spurce cu mâncările jidoveşti cu care îi silea împăratul Iulian (pe la anul 362)".

[36] Primele manifestări de pelagră au apărut la unii în primăvara anului 1906 şi s-au datorat consumului de „*păpuşoi dat de milă*" la 1904, adică „*faimosul păpuşoi american*" La copii de 5-6 ani, născuți în 1905-1906 s-au observat „*fenomene pelagroase, deşi părinții nu avuseseră pelagră*". Gospodari cu stare au devenit pelagroşi în 1906 după ce au consumat „*popuşoi cumpărat, din cei aduşi de milă*" (în fapt vânduți țăranilor). Un asemenea gospodar spunea că „*popuşoii aveau un fel de oloi iute de te otrăvea la inimă şi se întindea mămăliga parcă era cu clei. (...) Reiese că pelagra îşi are cauza în alimentația cu porumb stricat*" (fie cules prea verde şi neuscat, fie mucegăit în grămezi, fie din făina măcinată în cantități mari şi depozitată în condiții improprii, căci, adaugă medicul citat „*înainte de domnia lui Nicolae Mavrocordat, în timpul căruia s-a introdus porumbul, n-am avut pelagră. (...) Pe la 1830 au apărut*

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Alături de mei s-a cultivat şi folosit odinioară foarte mult *hrişca*, cereală nepretenţioasă dar slab hrănitoare şi care acum a dispărut din culturi.

Dacă *mămăliguţa* s-a menţinut în consum şi prepararea ei este cunoscută de toată lumea (mai ales mămăliga pripită; mămăliga fiartă îndelung la foc, „coaptă" pe foc este preparată azi rar, poate şi pentru faptul că la cele două moduri de preparare era folosită făina de porumb din soiuri diferite, una din făini impunând chiar o fierbere prelungită).

Mămăliga[37] caldă se consuma cu diferite alte alimente, combinaţia cu brânză fiind parcă cea mai reuşită şi mai proprie. Cu mămăliguţă caldă *prinzi la inimă*[38]. Brânza proaspătă (caş) frământată cu sare sau cea de putină sau burduf (bătută pentru iarnă) nu lipseau decât în zilele de post de pe masa ţăranului. În mămăliguţa fierbinte răsturnată pe fundul de lemn de pe masă se făceau cuiburi cu brânză, care se topea la căldură şi era consumată cu poftă.

De amintit şi *boţul cu brânză,* sau *ursul de mămăligă* cu brânză: se făceau din bucăţi de mămăligă caldă frământată cu brânză sau cu brânza pusă la mijloc. Dacă mămăliguţa era rece sau spre răcire, boţul (ursul) se cocea pe plită sau se punea pe sobă la cald pentru a fi mâncat mai târziu. La prepararea mămăligii se lua ades din ceaun *cir*. În cir fierbinte se adăuga oloi şi, eventual zahăr (miere) sau numai brânză de putină. Uneori în cir se puneau bucăţi de mămăligă şi se consuma ca atare. Cirul fierbinte cu oloi era atât aliment cât şi medicament: mai ales iarna şi primăvara cei răciţi sau gripaţi consumau cir fierbinte, cu atât mai mult dacă aveau dureri de gât. Şi ades era eficient şi avea efect imediat. În trecut în hrana armatei un loc important îl ocupa brânza, alături de mămăligă.

Din mămăliga frământată cu făină de grâu se fac turte coapte în vatră. Cea rece se coace pe plită, se prăjeşte în oloi, se frământă şi se foloseşte la *balmuş* (se prăjeşte în grăsime apoi i se adaugă brânză de putină). Balmoşul se face şi vara din făină de porumb fiartă în *zăr*, la consistenţa unei mămăligi, după care i se adaugă brânză de oi.

Mămăliguţa rece era păstrată pentru mâncare: se consuma ca atare la borşuri sau se prăjea pe plită (se tăiau felii de mămăligă şi se coceau pe

---

primele cazuri de pelagră şi nu ar fi apărut dacă în locul grâului, orzului şi hrişcei de altădată nu s-ar fi introdus porumbul în alimentaţia zilnică". Pe de altă parte, s-a constatat că „ *în zonele de munte, unde se cultivă popuşoiul hăngănesc, care se coace foarte repede, sunt puţini pelagroşi*". Cf. Dr. N. Cădere, *op. cit.*, p. 31- 32.

[37] N. Cojocaru, *op. cit*., p. 87: „Pâine nu se mânca decât la sărbătorile mari. În restul anului se consuma tot timpul mămăligă de porumb simplă sau amestecată cu cartofi, alivenci şi mălai, preparate tot din făină de porumb şi făcute la cuptor".

[38] Informaţii de teren, Eva Giosanu, sat Popeni, com. Pipirig, jud. Neamţ, 2000.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

plită) sau în tigaie pentru *balmoş* (mămăliga era frământată cu mâna şi prăjită în tigaie cu grăsime de porc sau untură apoi se adăuga brânză de putină –era o mâncare de iarnă, foarte gustoasă). Balmoşul (balmuş) preparat vara se făcea cu zer: se fierbea o mămăligă, folosind zerul în locul apei, iar la sfârşit se adăuga brânza.

Malaiul[39] era preparat înainte-vreme pentru servit la nunți, cumătrii, praznice. La Sf. Toader, când se făcea şi pomenirea morților, se coceau mai multe *malaie* pentru consum cotidian („pentru o săptămână") întrucât era începutul postului mare, când se găteşte puțin, se munceşte mult (este din ce în ce mai puțin timp de gătit) iar malaiul poate constitui singur o masă (frugală, cum este masa țăranului în perioada amintită).

Pentru a face *malai*[40] se fierbea bostan alb, tăiat cuburi; cu această fiertură se opărea făina de porumb. În compoziție se adăuga ceapă călită, sare. După aşezarea compoziției în tăvi, în strat subțire, se acoperea – „muruia" – cu un terci din făină de grâu, apoi se dădea în cuptor. Se coceau mai multe malaie odată[41]. Se practica şi coacerea malaiului pe frunză de varză, direct pe vatră. Singura „nenorocire" ce putea veni asupra gospodinei era „să-i crape malaiul!".

Varianta de *frupt* sau de *dulce* a malaiului este *alivinca, alivanca*, care se face numai vara întrucât se prepară cu zer de oaie. La alivancă şi proporția de făină de grâu este mai mare. În alivancă se adaugă ceapă călită şi mărar tocat, deasupra, în tavă, se pune terci de făină de grâu, iar la scosul din cuptor se *muruieşte* cu smântână[42]. La prepararea alivancei se folosea şi lapte acru.

Semințele sunt folosite şi în preparate elaborate: ca ingredient în umpluturi în combinație cu carne (în *chişca* – caltaboş, găluştele / sarmale) sau cu substanțe grase vegetale (*julfa, oloi de c*ânepă sau de dovleac cu crupe fierte etc.).

Nelipsit din bucătăria tradițională este *borşul de crupe (de tărâțe*), ce se prepară şi se consumă tot timpul anului. *Borşul de putină* (borşul umplut), foarte sănătos şi plăcut la gust, este ingredientul folosit la preparea dietei curente: de la masa țăranului nu lipseşte borşul, considerat

---

[39]Bela Bartok, *Cântece poporale româneşti,* Bucureşti, 1913, p. 234:

„Pe drumuțu'n delungat / merge domnul malai cald
Şi cu doamna mămăligă, / amândoi într-o tiligă!".

[40] N. Cojocaru, *op. cit.,* p. 88: „Unele gospodine puneau în mălai şi *făină de sâmburi* (de dovleac) sau mac şi atunci să tot fi mâncat aşa delicatesă".

[41] *Ibidem*, p. 88: „Sâmbăta, de obicei fiecare bună gospodină îşi pregătea hrana casei (…) făcea un cuptor de mălai şi alivenci, mai dihai ca turta dulce (…)".

[42] Informații de teren, Eva Giosanu, sat Popeni, com Pipirig, jud. Neamț, 2000.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

fel principal, iar pe lângă borş, fie ce-o fi „numai borşul să nu lipsească”[43]. Borşul este un aliment vechi, de tradiție: şi aici intervine mecanismul arhaic de denominalizare: ingredientul (partea) şi alimentul (produsul finit) poartă acelaşi nume, precum în cazul sumanului (material şi haină).

În culturile tradiționale acest mecanism semnalează elemente arhaice. Într-o altă lucrare semnalam pentru francezi un caz asemănător: termenul *meulière* era folosit atât pentru pietrele de moară cât şi pentru roca din care se confecționau aceste pietre (în regiunea în care se confecționau de sute de ani pietrele de moară).

Condimentarea borşului crud (umplut) se face din momentul preparării, în chiup (bâdâi) cu crenguțe de vişin, pangică sau rozmarin (reg. Galați). El foloseşte atât la pregătirea mâncării (la borşul sau zama de carne, borşul de fasole, de cartofi, de *bureni – buruene*) cât şi la tratament (leac natural). Ingredientele pentru borşul umplut: făină de porumb, tărâțe de grâu (în proporție de 3:2), apă.

Din informații documentare şi bibliografice reiese faptul că *pâinea* era un aliment consacrat sărbătorii[44] (este denumită *fruntea* sau *cinstea mesei*, bobul de grâu fiind *fața lui Hristos*[45]), pentru consumul cotidian folosindu-se mămăliga – fiertura de mei, ulterior de porumb (popuşoi)[46].

Făina de grâu a fost utilizată din vechime la prepararea pâinii, sub formă nedospită şi dospită. Cea mai veche formă de pâine de grâu este *pâinea nedospită*, cunoscută sub formă de *azimă* (pâine) şi *turtă*. Turtele foarte subțiri din aluat nedospit care se puteau coace şi la soare au fost documentate pentru zone din Africa de nord: în zonele calde (tropicale, subecuatoriale) la soare, întinse pe pietre sau mărăcini. Forma veche de pâine, fără ferment, coaptă la soare, pe pietre fierbinți, pe vetre sau în cuptoare a fost documentată la diverse populații ale globului; ea a rămas în practica alimentară ca o relicvă, frecvent ca aliment ritual, cu funcție

---

[43] *Eadem*.

[44] *Frământături* de limbă*: „Pâinea şi mămăliga*

-Bună dimineața, călcâie crăpate! *-Bună dimineața, sațiul casei!*

-Mulțumim, nesațiul casei! *-Mulțumim, cinstea mesei!”*

[45] Informații de teren, Eva Giosanu, com. Erbiceni, jud. Iaşi, 2001.

[46] Dimitrie Dan, *op. cit.*, p. 18-19: „Înainte nu se semăna prin aceste locuri păpuşoiu, ci numai pâine albă (grâu), iar pentru mămăligă se aducea mălai mărunțel din țară. Hrana locuitorilor consta pe atunci mai mult din cărnuri de vite. (…) Mori nu erau, de aceea avea fiecare casă o râşniță de mână. (…) Pe horn stă de regulă o covățică sau o scafă cu făină de popuşoi, ca făina să fie caldă, căci atunci mămăliga fiartă din ea este mult mai bună, decât când făina se aduce rece de afară”.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

simbolică (cum este cazul *turtelor cu julfă – pelincile Domnului* la români, a azimilor evreieşti – folosite la *Sărbătoarea Azimilor* şi a pâinii euharistice utilizate în cultul catolic).

Pâinea cu ferment[47] a fost descoperită ulterior şi se pare că este destul de veche şi a folosit inițial un ferment obținut din plante[48]. Asocierea pâinii care creşte sub puterea fermentului cu conceptul de fecunditate a avut drept consecință tabuizarea preparării pâinii de către bărbați: doar femeii (masa „madre”[49] –marea zeiță) îi este permis să o facă, pentru că în creşterea sub puterea plămadei este un mister comparabil cu cel al maternității. Se poate vorbi de „o semantică a comportamentului față de pâine”[50].

Încălcarea acestui tabu era pedepsită probabil pentru că până în zilele noastre în zone de munte s-a menținut o veche credință ce se regăseşte în povestirile populare despre timpul când „Dumnezeu şi Sf. Petru umblau pe pământ” (În Bucovina, se zice, femeia avea voie să-şi bată bărbatul cu mangalăul. Pentru că ea a considerat că un par ar fi mai bun, întrucât ar bate bărbatul mai bine, fără să-i scape vre-un locşor nelovit, Dumnezeu, de mila urgisitului bărbat, i-ar fi luat femeii acest drept asupra bărbatului)[51]: unele femei bătrâne cred că au dreptul o dată pe an să-şi bată bărbatul, fără a fi pedepsite. Dar să-l bată numai cu cociorba, la Crăciun, la copt. Mai mult, bărbatul nu are voie să protesteze, să se mânie, dar poate să se ferească. Dar cum el pregăteşte

---

[47] Cea mai veche pâine dospită cunoscută în Europa este datată 1800 ani î. Hr. şi a fost descoperită la Montdsee (Austria). Cf. Acad. Ştefan Bălan şi colab., *Dicționar cronologic al ştiinței şi tehnicii*, Bucureşti, 1979, p. 459.

[48] Assunción Lizarazu de Mesa, Rosario Pérez Martin y Marta Marcos: *La exposicion „El pan de cada dia” del Museo de Salamanca*, in *Alimentación y cultura.Actas del Congreso Internacional,* 1980, Madrid: „Esta masa *madre*, que la persona que la preparaba solía repartir entre distintas casas, se amasaba en un barreño mezclando con aqua y sal la candidad de harina necesaria para hacer un pan, hasta conseguir una especia de bola que se dejaba reposar de un día para otro. Para propiciar la fermentación era costumbre bendecirla con la siguiente fórmula: *Dios te crezca. Dios te bendiga, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espiritu Santo, Amén.* La fermentación del pan se asoció en toda Europa con la fecundidad”.

[49] *masa madre* – marea mamă.

[50] O. Văduva, *Paşi spre sacru*, Bucureşti, 1996, p. 63: „Nu mai puțin semnificativă este adăugarea fermentului. Simbol al forței vitale, prin care aluatul capătă viață, *răsare*, *înfloreşte*, *creşte*, fermentul *învie* coca – ea dospeşte, devine vie. Coca reia, astfel, drumul grăuntelui semănat care răsare, înfloreşte, creşte, ființă vie...”.

[51] Şt. Şt. Tuțescu, *O parte din sfinții poporului*, 1908, p. 59: „Mai înainte vreme, când umbla Dumnezeu şi sfântul Petru pe pământ, se zice că femeia avea şi ea dreptul să bată o zi pe an pe bărbat”.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

lemnele pentru foc e greu să scape. Are o singură soluție: să se poarte frumos, cu grijă să nu mânie pe mânuitoarea cociorvei[52]. Este aici, poate, o reminiscență a comportamentului arhaic față de femeia ce *oficiază la altarul familiei*, „masa madre". Gesturile femeii întăresc această impresie: când *se apucă de copt* femeia se *însamnă pe chip cu sfânta cruce*. Când începe să cearnă făina în covată, în cruce desparte făina ca să pună maiaua la mijlocul făinii, cruce face după frământat (îşi *închină aluatul* făcând o cruce[53] deasupra lui), cu cruce înseamnă cuptorul înainte şi mai ales după ce a pus aluatul în el. La scoaterea din cuptor *se închină* pâinea. Cruce se face cu cuțitul pe pâine înainte de a o tăia (femeia pregăteşte pâinea, bărbatul o împarte; pâinea se frânge pentru mâncare, de tăiat o tăia numai bărbatul şi numai după ce-i făcea cruce cu cuțitul) şi cu cruce se înseamnă cel ce mănâncă din pâine.

Țărăncile române au folosit un ferment din vița de vie: vinul (drojdia de pe mustul în fierbere) sau chiar din plămadă din frunze de vie dospite[54]. Există şi astăzi femei în vârstă care, în lipsa drojdiei din comerț, strâng drojdia de pe vin şi frământă cu ea apoi, din aluatul crescut, cu ferment, prezervă o parte, sub formă de turtițe uscate, pentru viitoarele frământături[55]. Muiate în apă caldă turtițele acționează ca o drojdie slăbuță. Din aluatul de pâine se prepară atât formele şi tipurile curente de pâine cât şi pâinea rituală, festivă, ceremonială, cu formele consacrate. Din aluatul dospit se făcea *pâine* coaptă *pe vatră, în cuptor* sau *în tuci*, fiecare fel având gustul său. Din acelaşi aluat se coceau turte pe vatra cuptorului sau pe plită. Acestea erau mâncate ades cu miere de albine deasupra şi constituiau o mâncare (o masă).

Din aluat dospit de făină de grâu şi făină de porumb (într-o proporție mare) se făceau *pogace*, turtițe (din făină de grâu şi porumb) rotunde, destul de groase, coapte în vatră sau pe plită. Ades aluatul se făcea numai de făină de grâu şi apoi se frământa în făina de păpuşoi, încorporând-o treptat. Turtele cu făină de porumb rămân moi. Un mod arhaic de coacere era cel pe vatră: pe vatra liberă, după ce ardea bine focul (eventual după prepararea mâncării) se trăgea deoparte jarul ars sau cenuşa fierbinte, se curăța vatra şi imediat se punea pe ea pogace sau turte şi se coceau.

---

[52] Informații de teren, Eva Giosanu, com Pipirig, jud. Neamț, 2000.
[53] *Les littératures populaires*, XXII, Paris, 1886**,** p. 331: „On entame toujours le pain en faisant un signe de croix avec le couteau.
[54] Informații de teren, Eva Giosanu, com. Cotnari, jud. Iaşi, 2000.
[55] *Eadem*, com. Pipirig, jud. Neamț, 2000.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

O gamă largă de umpluturi (ceapă, dovleac, cartofi, brânză de vaci, de oi, urdă, magiun, nuci pisate, mac măcinat sau opărit – mai ales în zonele de munte, în Bucovina – fructe fierte şi scăzute – mere, pere –, coloniale: cacao, cafea de năut sau de cicoare etc.) transformau turtele în plăcinte. *Ceapa călită,* uneori şi cu condiment iute, cu piper (fără zahăr!) face din plăcinta cu ceapă coaptă pe plită să fie un fel deosebit de mâncare, apreciată în mod special de cunoscători. *Plăcinta cu cartofi*, fierți în prealabil, frământați cu mâna şi îndulciți puțin este plăcută şi apreciată mult mai ales de copii şi bătrâni. *Plăcinta cu varză murată (vărzări)*, călită mai întâi în oloi de cânepă sau bostan, „sau, barim, în oloi de răsărită" este una din bucatele cele mai gustoase. Apreciată era şi plăcinta cu bostan (putea fi fiert sau copt în prealabil).

În fruntea plăcintelor stă apreciata plăcintă cu brânză: cu brânză de vaci îndulcită, cu brânză bătută de oi sărată sau iute, cu urdă ea a ajuns să domnească în forma plăcintei *poale-n brâu* moldovenească. Şi este cu adevărat moldovenească întrucât numai moldovencele îşi sumețeau în brâu poalele catrinței. Pentru cei ce n-au avut cu ce umple aluatul *plăcinta proastă* sau *a săracului*[56] este destul de bună: pe foaia întinsă de aluat se pune oloi şi se presară zahăr apoi se *pătureşte*. Din ea se face plăcintă şi se coace pe plită sau se face învârtită în tavă.

Mai recenți decât plăcintele sunt cozonacii. Există şi variante (rețete) de post: culoarea le este dată de bostanul fiert şi terciuit cu care se opăreşte o parte din făina de frământat. În trecut se cultiva în grădini şofranul, folosit atât la vopsit ouă, textile, cât şi colorant alimentar la cozonacii de post şi chiar şi la cei de frupt. Reuşita cozonacului ținea de calitatea făinii şi, în egală măsură, de dibăcia gospodinei. În trecut cozonacii se făceau cu multe ouă: „ puneai şi 25 ouă la oca de făină"[57]. Cozonacii reuşiți aveau „o palmă jumate înălțime". Se făceau *cozonaci umpluți* (cu umplutură de nuci, brânză, cacao, mac – „babe" în Bucovina) şi *cozonaci bătuți. Cozonacii bătuți* sunt astăzi aproape necunoscuți: aluatul se făcea foarte moale, curgea, de aceea nu se frământa ci se bătea cu cantul palmei. Erau puşi în tăvi cu pumnul: ieşeau foarte pufoşi, înalți de două palme. Foarte puține femei le ştiau secretul, pe care nu-l spuneau cu nici un chip. *Coptura* reuşită impunea gospodina în comunitate (câştiga în valoare ca statut social), întrucât era o competiție tacită, asiduă şi perpetuă pe terenul preparării bucatelor, iar statutul de bună gospodină impunea, era valoros şi, deci, foarte jinduit.

[56] *Eadem*.
[57] *Eadem.*

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Preparatele festive şi rituale sunt colacii rotunzi (colăceii, colacul de nuntă, colacii de dat pe lumânări, colacii de botez, colacii pentru urători), sfinţişorii (mucenicii), pomenile (colaci, păsări, scară, opturi, jugul etc.)[58], pasca şi cozonacii. Pasca era din aluat de pâine cu brânză, indicând prin aceasta o combinaţie tip arhaic de ingrediente primare, iar crucea cu care era însemnată o destina unei întrebuinţări rituale, o închina divinităţii ca jertfă de pocăinţă ce înlocuia mielul jertfei, mielul pascal[59]. Întrucât pasca se sfinţea la biserică în ziua de Paşti era neapărat să iasă coptura bună, altfel gospodina ieşea de râs în sat[60]. Pasca era anturată obligatoriu de ouă roşii.

Din aluat nedospit se pregătesc turtele pentru alimentul ritual „*pelincile Domnului*" – un aliment arhaic *creştinat*. S-a practicat în mediile ţărăneşti şi prepararea unui fel de prăjitură din turte nedospite (forma arhaică a pâinii) cu fructe, asemănătoare cu preparatul modern, rafinat *plăcinte în foi.* Acelaşi aluat nedospit era întrebuinţat la prepararea *colţunaşilor (călţunaşi*): aceştia erau de fapt un fel de plăcinte (pliate o singură dată) cu brânză, uneori şi cu *povirlă* (*magiun*) de fructe şi apoi fierte în apă cu puţină sare. Prin ingrediente şi tehnica de preparare acest fel se revendică grupei alimentelor arhaice.

În afară de săptămânile de harţi, în restul timpului din 7 zile ale săptămânii se posteau 2 sau 3. Acestea, adunate cu perioadele compacte de post (cele 4 posturi) fac ca zilele de post de peste an să echilibreze zilele de *dulce* (*de frupt, harţi*). În perioadele *de dulce*, se sacrificau şi se consumau anumite animale sau păsări. Prin gust şi consistenţă carnea a fost totdeauna alimentul preferat. Când nu era posibil consumul ei cotidian se asigurau măcar mesele festive şi ceremoniale. Pentru calităţile hrănitoare şi organoleptice s-a practicat de timpuriu conservarea cărnii în vederea consumului ulterior la perioade variate de timp.

Între Crăciun şi începutul postului mare (martie), timp de două luni – două luni jumătate, se sacrifica şi consuma porcul[61] îngrăşat

[58] *Eadem*, com Cucuteni, jud. Iaşi, 2002.

[59] Simion Hîrnea, *op. cit.*, 1931, Focşani, p. 8: „De aceea în zilele ce urmează până la Paşti peste tot satul pluteşte în aer plăcutul miros de pască şi de cozonaci proaspeţi. Mai demult nu se pomenea pe la noi de cozonac, şi toată lumea făcea numai pască din grâu curat de casă, muncit de dânşii, dar acum au deprins a face şi cozonaci".

[60] *Ibidem*, p. 9: pască bună, frumoasă: *„halal de mâna care a făcut pasca asta!" /* pască rea, necrescută: a trudit-o cineva: „*Că biata pâine, a păzit-o Dumnezeu de secetă, de grindină, de vânturi mari şi puhoae, numai de mâna cea ră n-a putut fi scăpată!* Femeile cată să nu dea prilej de râs în sat".

[61] *Les littératures populaires*, p. 339: „La viande la plus en usage est celle du cochon; il n'est guère du ménage, même pauvre, qui n'en tue un par an. Le lard sert à faire la

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

special pentru aceasta. Nu întâmplător pentru cea mai rece perioadă a anului s-a prevăzut consumul celei mai grase cărni. Şi dimensiunea animalului îl recomandă pentru lungimea perioadei de timp şi pentru temperaturile scăzute.

Slănina[62] afumată în podul casei sau în afumătoare, tochitura, costița afumată şi cârnații sunt preparate cu vechime în dieta tradițională. Facem precizarea că în cârnați carnea se punea tocată „din bărdiță, că nu erau maşini ca amu". Caltaboşii (chişca) cu crupe, toba (simplă sau în sânge), sângereții (deşi este o interdicție de ordin religios de a nu mânca sânge de animal, totuşi se colecta la tăiat sângele într-o strachină pentru a-l folosi la anumite preparate) se preparau pentru perioada sărbătorilor de iarnă.

Peste iarnă se prindeau *la şfac* iepuri, iar cei ce aveau puşti împuşcau, pe lângă iepuri, şi câte-o capră (căprioară). Vânatul cunoaşte moduri specifice de preparare, familiare mai ales celor ce deținеau o armă de vânătoare, pădurarilor. Şi aici, funcție de zona geografică se întâlneau diferențe: carnea de căprioară era o raritate pentru cei din zone de şes, în schimb carnea de iepure de câmp sau cea de păsări sălbatice (precum: lişița, gâsca şi rața sălbatica, becaținele, graurii) constituiau suplimente alimentare importante. În zonele de şes puteau prinde păsări sălbatice şi cei fără arme de foc[63].

La Paşti şi Crăciun se recomanda să se consume întâi peşte (nu carne) pentru ca să fie omul uşor tot anul precum peştele în apă. În acest scop se păstrau la sare câțiva peşti, atât cât *să guste fiecare* câte puțin. La fel se proceda şi cu strugurii păstrați într-un beci sau pe pod pentru gustat la început de an nou. Peştele „(cu simbolistică aparte în religia creştină, dar şi precreştină) şi strugurii, cu bogată semantică simbolică creştină şi precreştină (vinul mistic – sângele lui Hristos, *vița de vie* – simbol al fecioriei etc.)[64] sunt consumați ritual în astfel de contexte.

---

soupe, et est ensuite mangé chaude ou froid. Les boyaux font des saucisse et de la boudin…. La tuerie du cochon est une occasion de réjouissances entre voisins et amis; à peu près dans toutes les classes on s'offre de la saucisse et du boudin".

[62] *Les littératures populaires*, p. 340: „Les féves cuites a l'eau et servies avec du lard fumé forment un mets très aprecié (...) on mange des oies vers le mois de décembre et de janvier".

[63] Informații de teren, Giosanu Eva, sat Munteni, com. Belceşti, jud. Iaşi, 1998: În nopțile senine, luminoase de toamnă unii presărau cenuşă făcând roate largi, circulare pe pământ, în zona unui drum. Păsările sălbatice, zburând noaptea la înălțime, confundau pata deschisă la culoare, radiantă, de cenuşă cu un ochi de apă şi se lăsau din zbor. Atunci puteau fi prinse.

[64] *Biblia, Cântarea cântărilor* 2.15, 8.12.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

La ieşirea din Postul Paştelui începe tăierea mieilor, cu greutate mică, putând fi consumaţi la câteva mese de către toată familia. În concordanţă cu temperaturile în creştere este şi dimensiunea animalului sacrificat, cei mai mari miei de tăiat cântărind în jur de 10 kg. Se făcea deosebire între mielul luat de la oaie şi cel ce-a pus gura pe iarbă (al cărui buft nu mai era bun de *chiag*, sau dacă se folosea, totuşi, trebuia spălat pe dinăuntru şi dădea un cheag de calitate inferioară).

Primăvara devreme peştele are gust de mâl, dar după Rusalii, când se încheie sezonul tăierilor de miei, peştele este numai bun de mâncat. El va suplini alte cărnuri la masa cotidiană şi chiar festivă. Deja în timpul verii puii scoşi din primăvară sunt buni de gătit aşa încât alături de peşte, puii la ţiglă sau în ciulama constituie mâncare de sezon, mâncarea verii. Pentru toamnă, gâştele îngrăşate, raţele înlocuiesc puii în oala de gătit. Se prepară mâncăruri cu varză din păsări grase (raţe, gâşte). Toamna se alegea oile bătrâne îngrăşate sau cârlanii de tăiat şi se sacrificau[65]. De obicei o familie tăia o singură oaie dar era posibil să taie şi două, rar chiar trei *babane* (oi bătrâne). Dacă în unele zone ale ţării s-a dezvoltat în timp un întreg sortiment de preparate din carne de oaie, tocana rămâne undeva între alimentele cu preparare sumară (oaia se porţionează şi se pune la fiert în întregime, până ce toate oasele se desfac de carne. Acestea se scot şi se continuă fiertul până ce se sleieşte rămânând carnea numai în seul ei) probabil între cele mai vechi feluri de mâncare din carne de oaie.

Carnea[66] se conservă în vederea preparării ulterioare (carnea şi oasele de vită puse în saramură, oase afumate) sau pentru a fi mâncată ca atare (slănină la sare, slănină şi muşchi, afumate). Untura de porc se păstra topită în vase de lut (pentru consum direct, mai ales în vestul ţării, şi pentru gătit) iar seul de vită şi de oaie se păstra sleit în sloiuri ce se ţineau agăţate de grindă (în sloi se punea o aţă, formând o ureche, de care apoi putea fi agăţat). Vasele cu carne erau păstrate în încăperi reci. *Tochitura* era una din formele de conservare a cărnii peste an, cea mai sigură şi mai îndelungată: carne (slănină şi *macră* -muşchi) era tăiată bucăţi (uneori felii de grosimea degetului) şi era prăjită pe toate părţile în untură fierbinte, apoi se punea în borcane (chiupuri, gavanoase) de lut în straturi alternând cu costiţă şi bucăţi de cârnaţi, de asemeni prăjite. După

[65] Dimitrie Dan, *op. cit.,* p. 50: „Cârlanii şi o seamă din oile bătrâne se taie toamna pentru hrana casnicilor (...)".

[66] *Ibidem*, p. 31: „(…) tot în pod se ţine carnea de porc şi cârnaţii la fum. Carnea de oaie însă şi cea de sălbăticiuni nu se ţine în pod la fum ci se conservă în bărbânţe în salamură şi se ţine în cămară sau în pivniţă".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

umplere se completa cu untură topită până deasupra. *Chiupul* răcit se păstra în cămară sau beci. La 1-1,5 luni se verifica: dacă se simțea miros de rânced se încălzea pe plită vasul până ce untura se topea complet şi era fierbinte. Se lăsa din nou la sleit.

Cârnații se preparau cu carnea tocată cu bărdița (nu se cunoşteau între țărani maşinile de tocat. Din aprecierile celor vârstnici deducem că acei cârnați erau nespus mai gustoşi. Pentru gust li se adăuga piper, cimbru din grădină şi *nucşoară de prăvălie.*

Păsările. Un mod arhaic de preparare a cărnii de pasăre s-a menținut până aproape de zilele noastre. Pasărea nu se opăreşte după obicei ci se lasă cu pene. Se acoperă bine cu lut pe deasupra penajului apoi se bagă în spuză, sub jar. Se pregătea uneori o groapă cu jar mult şi în spuză se acoperea puiul uns cu lut. Era lăsat un timp la copt, după care se scotea şi se cojea de lutul ars. Odată cu lutul se luau şi penele iar carnea rămânea curată. Era o carne foarte gustoasă şi bine coaptă. Se mânca şi cu mujdei de usturoi. Acest mod de preparare, coacerea fără prelucrare prealabilă, fără recipiente şi ustensile speciale, numai cu ajutorul focului (coacere în *spuză*), este unul arhaic şi s-a utilizat pentru legume (v. coacerea cartofilor în jar) pentru peşte (peştele întreg, cu solzi şi intestine, se coace în spuză: la masă se îndepărtează solzii şi se alege carnea îndepărtând intestinele), ouă (ouă coapte pe vatră), carne (Pe lângă păsări găsim informații despre fripturile haiduceşti: cârlani unşi cu lut peste lână erau puşi într-o groapă cu jar, ce era mai apoi astupată. Peste câteva ore se descoperea groapa şi se desfăcea animalul copt).

Vara se prepara *pui la țiglă*. *Țigla* era o țepuşă de lemn, ascuțită în care se fixa puiul pentru a putea fi ținut deasupra jarului. Astfel se rumenea jur-împrejur puiul iar apoi se dădea la masă. Se mânca cu muşdei.

În rețetarul tradițional un loc de cinste îl ocupă *zama de găină*, folosită mai ales în contexte festive: la sărbători, la evenimente precum botezul, nunta, înmormântarea (praznic).

Peştele se pescuia (se prindea sau se vâna) atât în râurile de munte cât şi în bălțile, gârlele şi iazurile de câmpie, diferind speciile, cantitatea şi modul de pescuit. Frecvent se pescuiau *chişcari*, foarte gustoşi la mâncare (capul chişcarilor nu se consuma niciodată, se arunca).

Se pescuiau, de asemeni, scoici (de primăvară până toamna) şi raci[67] (toamna).

Dintre rețetele tradiționale cu peşte amintim de *peştele copt în jar*, în frunză de hrean sau varză, *peştele copt pe plită* cu făină de porumb

[67] Informații de teren, Eva Giosanu, sat Munteni, com. Belceşti, 2000.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

peştele prăjit în oloi, *chiftelele de icre* bătute cu ou, *peşte scăzut* (peşte cu verdețuri, ceapă şi pătrunjel, în straturi alternante, cu sare şi piper, fiert fără apă, acoperit în tuci; nu se mesteca ci doar se scutura vasul cu peşte), *peşte în dulce* (verdețuri şi ceapă uşor călite în oloi erau stinse cu lapte dulce, atât cât să cuprindă peştele; la primul clocot se adăuga peştele curățat sau numai capuri de peşte; se fierbea puțin), *borşul de peşte, chiftele de peşte* (peştele opărit era dezosat, apoi se adăugau condimente şi verdețuri, ou şi se făceau chiftele). Peştele copt pe jar, plită, în spuză era consumat predilect cu *saramură* făcută din apă cu sare şi ardei iute pisat, la care se puteau adăuga şi alte condimente vegetale. Prăjit sau copt peştele era anturat deseori de usturoi, care-l făcea să piardă şi gustul de mâl (atunci când era evident).

Borşul de peşte, pe lângă rețeta clasică, se pregătea şi în felul *borşului pescăresc*: dacă era *chisoacă, caracudă* (peşte mărunt) aceasta se fierbea bine şi apoi se pasa prin ciur, apoi se adăuga în borşul de peşte făcut cu peşte mare.

Peştele[68], care nu se găsea în cantități mari şi rareori se conserva, era sărat mai puțin şi afumat atunci când se păstra un timp relativ lung sau era sărat puternic şi uscat bine pentru păstrare îndelungată. Se practica şi păstrarea peştelui în saramură.

Pe perioade scurte de timp, vara, se păstra peştele nesărat în urzici. Curățat bine peştele era pus între straturi groase de urzică vie, la întuneric. În satele cu gârle (bălți cu peşte) iarna ieşeau oamenii la tăiat crucea de gheață pentru Bobotează. Dacă gheața era groasă tăiau şi pentru ghețărie (o groapă săpată în malul gârlei şi acoperită cu stuf gros). Acolo puteau păstra până vara o oarecare cantitate de gheață.

Melcii, scoicile, racii[69], „vietăți fără sânge", intră în categoria alimentelor *de post (de săc),* consumul lor fiind permis şi în posturi; deşi se consumau, nu se conservau. De fapt prin cantitățile reduse ce puteau fi colectate numai în anumite perioade ale anului, acestea erau suplimente apreciate dar ocazionale şi nu erau luate în calcul atunci când se făcea necesarul de alimente şi se estima rezerva unei familii de-a lungul unui an. *Melci (Culbeci, colbeci)* s-au cules şi s-au consumat în Moldova, atât de către țărani cât şi de alte categorii sociale. Melcii figurau, de exemplu, pe lista de bucate a clerului de mir sau monahal, în timp instituindu-se un

[68] *Les littératures populaires*, p. 341: „Le poisson n'entre que pour une assez faible part dans l'alimentation. – pour les jours maigres elle remplace la saucisse. Les pecheurs font sécher pour leur usage personnel les poissons".
[69] *Ibidem*, p. 342: „Les coquillages: pendant la dernière semaine de carême".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

obicei: se ofereau în dar (*prezent*) de către preoții de mir melci protopopului. Obiceiul împământenit a stârnit vâlvă în secolul XIX, când a fost exagerată "pretenția" protopopului de Neamț, insinuându-se că ar fi instituit o *dajdie* a culbecilor. De fapt lucrurile stăteau altfel: unii preoți, în virtutea obiceiului mai aduceau primăvara, la post, o cantitate mică de melci. Cum doar unii preoți mai ofereau *culbeci* protopopului obiceiul părea desuet şi, ca atare, nepotrivit. De aceea a creat reacție adversă. De fapt şi stareții ofereau în perioada postului mare, pentru masa mitropolitului, o cantitate de melci. În Postul Mare, un post aspru, cu doar două „dezlegări" la peşte, suplimentul alimentar constituit de mâncarea de melci sau de scoici este binevenit dar şi deosebit de apreciat. Acest fel de mâncare era apreciat în mod deosebit şi de țărani.

Melcii erau buni de mâncare abia după ce tuna, primăvara. Se consumau prăjiți, cu mujdei, sau tocăniță. Cei mai apreciați erau melcii mari (după cochilie) care erau mai cărnoşi. După cules erau spălați şi fierți în cochilie. Se scotea apoi carnea din cochilie cu o țâncuşă de lemn sau cu un ac. Se curățau, apoi se spălau. Carnea rezultată era gătită prin prăjire, simplă sau cu alte ingrediente. Condimentul folosit era usturoiul.
S-a practicat şi curățirea „în viu" a colbecilor: după cules melcii erau puşi într-un vas larg, sau pe o masă cu făină de păpuşoi. Mâncând făina li se curățau intestinele apoi treceau prin operațiile ştiute ale preparării.

Scoicile. Scoicile de apă dulce (bălți şi pâraie mâloase, de şes) erau destul de mari. Le pescuiau mai ales copiii care umblau prin apa puțin adâncă, cu fund mâlos (scoicile cel mai ades erau îngropate în mâl). Pentru a le găti trebuiau să fie puse la fiert de vii ca să se desfacă cochilia, căci dacă scoica e moartă când o pui la fiert cochilia rămâne închisă şi n-o poți scoate, nici găti. Se verifică dacă sunt vii bătându-le una de alta. La fiert se deschid. Se scoate carnea dintre valve, se curăță şi apoi se găteşte: se fac prăjite sau tocăniță. Frecvent se mănâncă cu usturoi. Sunt de post. Scoicile se culegeau din primăvară până în toamnă.

Racii se pescuiesc toamna, când sunt mari: cu cât sunt mai mari cu atât sunt mai buni, mai cărnoşi. Deseori se găsesc în plasele pescarilor, printre peşti, fiind adunați de pe fundul apei. Pentru a fi gătiți racii se freacă cu peria (se curăță). Se fierb întregi. La fiert capătă culoarea roşu aprins (Expresii precum *fiert ca racul* sau *roş ca racul* îşi găsesc cu greu sinonimii, şi poate nu atât de proprii, mai ales că uzul îndelungat le-a nuanțat semnificația: ele au şi conotații psihologice).
Carnea racilor este foarte albă şi are un gust aparte, apreciat. Ea se găseşte în cleşti şi coadă. Coada lată şi viguroasă a racilor se termină cu solzi. Racii se curăță după fiert: se prinde solzul din mijloc, se trage

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

puțin, se răsuceşte şi se smulge; prin aceste mişcări solzul îndepărtat trage afară intestinul ce traversează longitudinal coada. Carnea racilor se mănâncă ca atare (fiartă), fără o altă prelucrare. Racii constituie o apreciată mâncare de post. Gospodinele care vor să impresioneze golesc toracele (carapacea) racilor şi o umplu cu amestec de carne şi verdețuri, prezentându-i astfel la mese pretențioase.

Ciupercile şi bureții, care cresc în toate zonele geografice (repartiția speciilor diferă) şi au fost dintotdeauna folosite în alimentație, constituind în zonele cu păduri o parte semnificativă a rezervei de hrană pentru anotimpul rece. Se păstrau prin uscare pe ațe sau pe scânduri: hribi, gălbiori, pânişoare sau hulubițe, popinci etc. (zone de munte) bureți de rouă, ciuperci grase sau de târlă (zone de şes); prin murate cu sare: râşcovi, păstrăvi de fag, de stejar, nicoreți, opintici / ghebe, creasta cucoşului etc. Ciupercile reprezintă o sursă importantă de proteine (vegetale), fiind denumite de nutriționişti „carne albă, carne vegetală".

Credem că una dintre cele mai vechi mâncăruri este cea constituită din ciuperci coapte pe jar şi aceasta pentru că presupune un ingredient cules din natură (cere efortul minim pentru recoltare, uşor şi frecvent de găsit) şi cel mai simplu şi mai vechi mod de preparare: coptul pe jar, la vatra liberă. Ciupercile, tuberculii şi apoi carnea, coapte la foc, pe vatră liberă, reprezentau, alături de rădăcinile, fructele şi semințele culese şi consumate ca atare, elementele sistemului culinar arhaic al omului aflat în copilăria civilizației. Am putea denumi aceste elemente *paleodietă*. Putem estima cu aproximație prin comparație în ce măsură elemente ale paleodietei se regăsesc în dieta unei anumite perioade.

Brânza. Cea mai bună brânză este considerată „brânza de sub lână" (brânza de mai, prima brânză) şi cea grasă dinspre toamnă. Brânza se consuma toată perioada anului, exceptând *zilele de săc*. Odinioară articolul nelipsit de la cămara şi bucătăria oştirii era brânza, care se păstra în putini mari sau burdufuri: era uşor de păstrat, uşor de servit, pe gustul tuturor, sățioasă, sănătoasă şi sigură (în condițiile în care bolile digestive făceau ravagii dacă se declanşau epidemii brânza era cel indicat aliment căci brânza „strânge burta" –după cum se spune). Un „boț de brânză hrănea o casă" – o vorbă ce reflectă realitatea. Într-adevăr „nu se intra pe iarnă fără o putinică de brânză", oricât de necăjit era omul.

Deşi constituia singură un fel de mâncare, poate chiar singurul, brânza se folosea şi la prepararea altor bucate: se combina cu cartofi prăjiți, uneori după ce au fost fierți (se punea peste cartofi când aceştia erau bine prăjiți), sau cu ardei copți (după curățat aceştia se prăjeau în

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

oloi apoi se adăuga brânză de burduf / de putină şi se lua tigaia de pe foc; se mâncau fierbinți). Se folosea la plăcinte şi colțunaşi.

Pentru conservare peste an (brânza bătută, brânză de putină, brânza la burduf) se preferă brânza dinspre toamnă începând cu cea din iulie (după sfântul Ilie spun țăranii că este „Pintilie Călătorul, când se călătoreşte vara" iar după două săptămâni, la 6 august, la Schimbarea la Față, „se schimbă vremea, se schimbă fața pământului şi iaca, vara-i gata!"), cea din august şi septembrie (brânză grasă, *toată numai unt*). Pentru a fi conservată pe iarnă brânza era frământată cu sare şi *bătută* în putini, burdufuri, racle de lemn sau în chiupuri de lut sau chiar în coajă de copac. Mai rar se conserva brânză de vacă[70], închegată. Putină de lemn în care se bătea brânza era ulterior înfundată (zerul rămas în brânză se scurgea printre doage). Dacă brânza era bătută în chiup de lut acesta se întorcea cu gura în jos pentru ca zerul să se scurgă (zerul rămas în brânză o iuțeşte, o amărăște). Deasupra brânzei se puneau frunze (nuc, bostan etc.), sare sau lut. În brânza frământată pusă la păstrat se puneau uneori felii sărate de brânză şi straturi de urdă. Urda nu se bătea separat. Feliile de caş, la desfundatul brânzei, erau duse spre binecuvântare (ca jertfă) la biserică, în ziua de Crăciun. În unele zone (ale mocanilor) s-a practicat făcutul păpuşilor, calupurilor de caş (sărat şi afumat). Se conserva şi brânză în saramură, felii. Saramura era fie naturală, slatină (de la izvor de slatină), fie, mai curând, făcută din zer sau apă şi sare mare (din *huscă* /drob sfărâmat).

Zerul gras, nefiert (nu se scoate urda din el) se păstra în sticle, ulcioare, putini bine închise, la loc rece în zemnic, beci, sau chiar îngropat, pentru a fi folosit mai târziu la dres, acrit mâncarea. Pentru zilele de dulce, în timpul verii, se preparau *deresăli / deresală / sărbuşcă* – o fiertură de verdețuri cu cartofi sau păstăi verzi acrită cu zer acru gras (din care nu s-a scos urda) sau chiar cu jântuit.

*Laptele***.** Pe timp îndelungat se conserva laptele de oaie, lapte acru[71], făcut din *ultimii lapți*, adică din laptele de toamnă de la ultimele mulsori (când oile au împuținat laptele şi sunt mulse o dată, cel mult de

[70] Dimitrie Dan, *op. cit.,* p. 49: „Brânza de vaci se face cu chiag, ca şi cea de oi şi apoi se păstrează ca şi ea în berbinți".

[71] *Ibidem*: „Străjenii sunt meşteri la facerea acrului, a laptelui acru de oi sau de vaci, a caşului, urdei şi brânzei. Laptele cel de oi se face aşa de des încât se poate tăia cu cuțitul. Laptele cel de oi şi cel de vaci se face ori în nişte vase cu capac bine potrivit numite *cofăeli* sau în berbinți, în care se toarnă după ce s-a fiert. răcindu-se el aşa că se poate ține degetul în el, atunci se pune în el *cuib*, adică lapte acru de mai nainte, se lasă să se prindă şi laptele este gata".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

două ori pe zi), foarte gras, gros ca şi consistenţă. Acesta era fiert în două vase: vasul cu lapte era aşezat într-un vas cu apă şi acesta la foc. Prin fierbere laptele se îngroşa. Era pus într-un *bâdâi*, *bâdâieş*, *putină*, care apoi se înfunda. Putina cu lapte acru se desfăcea, precum brânza, la Crăciun. Atunci avea consistenţa untului: era tăiat felii.

Verdeţurile[72] (burueni, *burene*) folosite pe scară largă la prepararea şi condimentarea mâncărurilor, se păstrau fie uscate (la umbră), fie murate cu sare.

Condimente. Constituiau condimente unele din ingredientele curente din alimentaţia cotidiană, când acestea erau folosite mai ales în scopul asezonării mâncării, pentru că altfel *nu merge* sau *nu pică bine mâncarea*. Spre exemplu, ceapa este ingredient de bază în multe feluri de mâncare dar se cere, pentru gust, la brânză sau la slănină afumată, la borşul de post, în lipsa ardeiului. Cele mai utilizate condimente erau: ceapa, usturoiul, ardeiul iute, pătrunjelul, mărarul, tarhonul, săcărica (chimionul), leuşteanul, haţmaţuchi, piperul, scorţisoara etc.

Păstrarea alimentelor presupune minimum de efort şi de prelucrare (cel mai ades uscarea, ciuruirea etc.); nu se intervine asupra alimentului cu alte substanţe, ci se asigură un microclimat inhibitor proceselor de alterare (mucezire, fermentare, carbonizare, descompunere etc.). *Conservarea* presupune o metodologie mai complicată şi adaptată tipului de aliment, avându-se în vedere şi utilizarea ulterioară (metode de preparare specifice), ades ustensile, instrumentar adaptat. Conservarea alimentelor, ca mod de rezolvare a nevoilor alimentare pentru perioade de timp deficitare în hrană, s-a practicat de către toate populaţiile, pentru Europa fiind atestate tehnici de conservare[73] de cel puţin 2500 ani, dar ele sunt sigur mai vechi.

Seminţele se păstrează în recipiente şi locuri adaptate, funcţie de zona geografică, de condiţiile climaterice şi materiale. *Cerealele* se păstrează în coşere din nuiele lipite cu lut (grâu, orz, ovăz, secară, mei, hrişcă etc.) sau nelipite (porumbul ştiuleţi) – în zonele de şes şi colinare –

---

[72] *Les littératures populaires*, p. 344: „Les paysans mangent l'oignon sur leur pain; pour les pauvres, il remplace le beurre. On fricasse aussi, les jours maigres, de l'oignon qui est coupe en tranches minces comme des tripesş on ajoute des cives pour en relever le gout. On fait surtout de la salade en ete".

[73] *Dicţionar cronologic al ştiinţei şi tehnicii,* p. 459: Cu circa 500 ani î. Hr. „se diversifică mult procedeele de conservare a alimentelor, fiind cunoscute, afară de uscare: afumarea, îngroparea în nisip, păstrarea cărnii în grăsime sau în oţet cu un strat de miere, păstrarea fructelor în miere, saramuri aromate pentru peşte. De asemenea se păstra zăpada din timpul iernii, în puţuri acoperite, pentru vară".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

sau în buduroaie scobite în trunchiuri groase de copaci –în zone montane cu păduri. *Leguminoasele uscate* (fasole, mazăre, bob, linte etc.) erau păstrate în buduroaie, lăzi, pe pod (pe sufit) sau chiar în saci de cânepă. Pentru fasolea păstăi s-a practicat şi uscatul. În prealabil păstăile erau opărite în apă cu sare şi apoi uscate pe ațe. Se cunoştea şi conservarea păstăilor la sare (opărite mai întâi). Prin uscare erau conservați şi ardeii.

Cartofii[74] erau ades îngropați în gropi special amenajate pe loc uscat, fără pericol de inundare: se căptuşea fundul gropii cu paie de grâu, secară iar cu un mănunchi de stuf se făcea *răsuflătoare*. Erau dezgropați primăvara, în martie (la postul mare). Se păstrau şi în zemnice sau, ulterior, în beciuri (unde ades se amenaja o groapă pentru cartofi).

Legumele se păstrau fie uscate (ardei, gogoşari uscați pe ațe la umbră în locuri aerisite) fie murate (tratare în soluție apoasă cu sare în concentrație ridicată: castraveți, pătlăgele verzi sau coapte). Se practica şi protejarea plantelor pe locul plantat, cu prelungirea perioadei de vegetație prin acoperire cu paie de grâu, ovăz sau secară. În cazul în care legumele se conservau prin murare foarte importantă, alături de cantitatea corespunzătoare de sare, era condimentarea lor, căci de aici le venea gustul. Condimentele aveau şi rolul conservării. Se foloseau: mărar, țelină, hrean (la toate murăturile), săcărică (chimion – la varză), pătrunjel (castraveți), busuioc (castraveți), mere (pentru gust), frunze de stejar, frunze de vişin, ceapă pangică (pentru gust), sfeclă roşie (pentru culoare la varză), ardei iute etc. Dacă fiecare din murături avea gust specific se practica des combinația lor, întrucât moarea şi legumele căpătau o savoare aparte, mai rafinată. Unii țărani (şi lipovenii) practicau îngroparea butoaielor cu murături în pământ sau în apă[75]. *Varza* se păstra mai ales prin murare în apă cu sare sau planta întreagă, cu rădăcină, se păstra câteva luni în locuri răcoroase, cu temperatură constantă (zămnice, beciuri). Uneori se acopereau plantele pe locul cultivat cu paie de grâu sau secară şi apoi cu un strat de pământ: varză creştea în pământ, se cocea şi se păstra chiar după brumele groase. *Pepenii verzi* (*harbujii*) se murau în apă cu sare. Unii țărani practicau şi păstrarea harbujilor în stoguri cu fân (se puneau mai ales pepenii mari, necopți). În preajma Crăciunului, sau chiar în post, când se consuma fânul la hrănirea animalelor, erau scoşi din fân numai buni de mâncat: copți şi proaspeți.

[74] N. Cojocaru, *op. cit.,* p. 70: Anexele gospodăreşti pentru păstrarea alimentelor sunt de mai multe feluri: groapa de cartofi, zâmnicul de sub casă, pivnița din coasta livezii, cămările. La locuințele din prima parte a secolului al XIX-lea întâlnim şi groapa de sub casă în care se păstrau cartofii".

[75] Informații de teren, Eva Giosanu, com. Focuri, jud. Iaşi, 1999.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Castraveţii – numiţi popular *pepeni* erau muraţi în apă şi sare, constituind alături de *varză* principalele *murături*. Pentru că ades erau amari se ţineau în prealabil în apă rece (se schimbau chiar două ape) ca să iasă amăreala. Muraţi erau şi bureţii de toamnă (ghebe) şi unii de primăvară (nicoreţii, păstrăvii de fag şi râşcovii – folosiţi numai ca salată şi garnitură). *Rădăcinoasele* (pătrunjel, morcov, păstârnac, sfecla roşie etc.) se păstrau ades cu cartofii în zemnice, beciuri, frecvent îngropate în nisip sau numai depozitate pe pământ.

Culesul din natură. În funcţie de zona geografică, proximitatea sursei, anotimp se culeg *fructe* (fragi, cireşe sălbatice, mere şi pere pădureţe, coarne, zmeură, mure, afine, alune), *plante* (grâuşor, untişor, măcriş, urzici, ştevie – pentru mâncare, frunze de stejar, hrean pentru murături, frunze de tei sau potbal pentru găluşte, plante pentru ceai etc.), rădăcini (*gule* la noi, *trufe* în Franţa), *miere* (sălbatică), *ciuperci* şi bureţi (se găsesc şi se culeg în toate zonele, diferind ca specie), *melci* (primăvara).

*Fructele***.** Din vechime Moldova a avut livezi multe şi mari. Practic, odată cu întemeierea gospodăriei se plantau şi pomii apoi toată viaţa membrii familiei *ridicau copaci cu rod*, (*altoni, oltoni, oltoane*[76]). Fructe se consumau proaspete la cules sau se păstrau pentru mai mult timp crude[77] (fructele sănătoase) sau conservate prin murare, afumare, uscare[78] sau fierbere, sub formă de gemuri (magiun, povirlă). *Nucile* (şi alunele), după decojire, se păstrau pe poduri, pe sufituri. *Merele* erau păstrate crude în cămară rece, în beciuri sau zămnice sau în gropi făcute în pământ precum cele pentru cartofi[79] Merele păstrate în cămări sau beciuri erau cercetate din timp în timp să nu se strice şi se alegeau cele stricate. În zonele de munte şi de deal din mere coapte (din cele căzute, ce nu pot fi păstrate pe iarnă) se făcea must iar din cele stricate rachiu.

De livezi îşi legau existenţa prisăcile [80]. Şi erau numeroase!

---

[76] *Eadem*, sat Popeni, com. Pipirig, jud. Neamţ, 2000.

[77] Dumitru Rusan, Marcel Zahaniciuc, *Zona etnografică Câmpulung Moldovenesc*, Câmpulung Moldovenesc, 1996, p. 103: „Fructele sunt păstrate peste iarnă în beciuri, în gropi, în podul cu fân sau otavă. Uneori sunt aşezate într-un colţ *în casa cea mare*”.

[78] Dimitrie Dan, *op. cit.,* p. 50: „Mulţi usucă poamele şi perjele în loznişe, care în urmă sunt foarte bune”.

[79] Informaţii de teren, Eva Giosanu, com. Pipirig, jud. Neamţ, 2000: „merele *răpănoase* le pui în groapă şi le scoţi la postu’ mare. Atunci sunt ele bune de mâncat”.

[80] Gh. Ghibănescu, *op. cit.,* p. 70-71: „Mai fiecare sat vechi avea loc de moară, grădini fructifere şi mai cu seamă priseci, cu pomet împrejur; şi după obiceiul vechiu să descăleca prisaca cât se cade unei prisăci, şi se făcea atât de mare cât putea arunca omul cu măciuca în toate părţile; sau un loc în lături din mijlocul prisecei cât svârleşte cu

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În toate zonele geografice s-a practicat făcutul *jumerelor*, *scrijelelor* – felii de mere uscate la soare, pe ațe sau întinse pe scânduri.

Merele se şi murează, fie singure, fie în combinație, pentru a da gust altor murături (gogoşari umpluți cu mere şi țelină).

Perele sunt sensibile, se păstrează greu. Perele de toamnă (se culeg aproape de căderea brumei). Perele pietroase se pot păstra până la Crăciun sau chiar până în Postul Mare. Ele se coc în acest răstimp. Altfel, din pere se fac *scrijele (jumere),* ca şi cele de măr. Datorită conținutului mare de apă se usucă mai întâi în cuptor, puțin timp. Perele făinoase întregi se pot păstra dacă se dau în cuptor aşezate în tăvi, deseori în urma copturii, când cuptorul este cald. După uscare se aşează în putini.

Pentru conservarea alimentelor se alocă spații speciale care se amenajează în funcție de cantitatea şi tipul alimentului conservat[81].

După succinta expunere alimentelor utilizate în sistemul culinar al populației româneşti la est de Carpați încercăm să prezentăm secvențial, prin meniuri, diete tradiționale, susținute pe baze bibliografice, documentare. Ilustrăm aceasta cu un text edificator pentru Bucovina la sfârşitul secolului al XIX-lea: „(…) mămăligă de popuşoi, care câte odată se amestecă cu barabule, apoi pâne de orz, secară sau grâu.(...) La mămăligă sau pâne se adauge brânză de oi sau vaci, urdă, unt de vaci sau oi, carne de miei, cârlani şi oi proaspătă sau sărată, carne de mascuri, de care se consumă foarte multă, câte odată şi de vită şi de sălbăticiuni, mai rar de rață, gâscă şi de găină şi ouăle acestor celor trei soiuri de paseri (...). În loc se fierbe curechiu cu carne de oaie sau de porc. Se fac găluşte cu crupe de păpuşoi şi cu slănină, care se învălesc în frunze de curechiu murat, în frunze de potbal şi de sfeclă. Se mai fierbe o supă acră, numită *iucşcă* cu carne şi tocmagi din făină de grâu. Carnea din această sorbitură se cheamă *zamă*. Se coc plăcinte din făină de grâu amestecată cu de păpuşoi. Ele sunt foarte moi şi înfoiate şi se coc în tavale de tinichea în cuptor. Se mai coc malaie de făină de popuşoi făcute pe drojdie şi coapte pe frunze de curechi. (…) Adese se fac colțunaşi cu perje sau cu brânză

---

măciuca în toate părțile. În vechime exista slujba de *miedar*, adică un boier care strângea miedul, aşa că în vremurile vechi via de vie nu era aşa de răspândită ca astăzi şi vinul era nmai rar; țara având mai mult păduriş deci un articol de mare venit şi de care domnia strângea zeciuială, era *miedul*, făcut de la hostopina de la fagurii de miere”.

[81] Dimitrie Dan, *op. cit.,* p. 31: „Clădirile laterale de lângă o casă din loc sunt: o şandrama numită *şopron* sau *cămară* dinapoia casei. (…). În cămară se ține brânza de oi, laptele, berbințele cu carne, poloboacele cu făină ş.c.l. O samă de gospodari au în ogradă un fel de hambar, numit *hâji*, unde țin: pânea, carne, poloboacele cu felurite murături ş.a.”.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

de vaci sau oi, cari se ung cu unt de oi sau de vaci (…) un fel de mâncare, numită *mleşniță*, care se face din orez sau crupe de popuşoi, ori de grâu, ferte în lapte dulce (…) plăcinte mari în forma pâinilor, care se umplu cu pături de mac, brânză de vaci şi tocmagi. Foarte căutate sunt alivencile, care se fac din făină de popuşoi bătut cu lapte acru. Această amestecătură se întinde pe-o frunză de curechiu, apoi se pune; la mijloc brânză, se îndoaie frunza în două, se aşază pe lopată şi se aruncă în cuptor. Din copturi trebuie a aminti încă, afară de frumoşii colaci în felurite forme şi înfoietele şi gustoasele babe, care se fac pe lapte dulce şi ouă multe şi se coc în forme anumite de lut sau tinichea. (…) Altă friptură uzitată mai ales primăvara este cea de miel, care se cheamă *tocană* şi se prepară totdeauna cu usturoi. Se prepară barabule cu unt, păstăi de fasole cu unt, peşte cu unt, sfecle cu usturoi, piper şi oțet. Mulți fac podvilă de perje… Adese se fac plăcinte cu podvilă, sau cu mac, cu ceapă, cu curechi (…). În post se mănâncă cu pâne sau mămăligă: pepeni, curechiu, barabule, fasole, bob, mazăre, vişine, cireşe, mere (…) Borşul de fasole se face cu moare de curechiu. Bobul şi mazărea se fierbe cu borş din tărâțe de secară. Se mai fierbe şi un borş prost cu crupe (…)”[82].

Descriind proprietățile nutritive şi implicațiile fiziologice ale sistemului alimentar am încercat o prezentare a rețetelor tradiționale şi a unui mod de viață aflat sub condiționări mai numeroase. Apartenența unui individ la o comunitate cu un anumit specific culinar (fiecare comunitate are propriul sistem culinar) este recunoscută de facto. Faptul că un individul manifestă anumite predilecții culinare, ades justificând prin “*aşa am fost învățat* sau *aşa am mâncat acasă*”, demonstrează că se moşteneşte un comportament culinar dar se poate dobândi sau schimba prin învățare (în timp) şi prin practică apar condiționări. Practic, o cale bătătorită la nivelul centrilor nervoşi la una din generații devine condiționare psihică la următoarea generație, adică ceea ce este dobândit, alogen, devine semnătură genetică pentru generații ulterioare (cazuri de alcoolici a căror predispoziție este motivată de ascendenți alcoolici).

Corectorii de gust în orice sistem culinar sunt: sarea, substanțele dulci (miere, ulterior zahăr) şi condimentele. În timp ce nevoile de săruri şi zaharuri ale organismului uman nu variază esențial la indivizi aparținători la grupuri sociale şi etnice diferite, în privința condimentelor lucrurile stau diferit: există grupuri etnice, populații ale globului cu alimentație foarte condimentată (Orient, populații hindi etc.) în timp ce populații de pescari, eschimoşii consumă semnificativ mai puține

[82] *Ibidem*, p. 60-62.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

condimente. Consumul de condimente este condiționat de mediul geografic prin ceea ce furnizează şi prin solicitările pe care le impune). Modul în care sunt folosite condimentele, proporția şi frecvența utilizării poartă amprenta fiecărui sistem în parte. În sistemul nostru culinar condimentele sunt folosite moderat, nu sunt agresive, constând mai ales din ierburi aromatice cultivate lângă casă. De la prăvălii sau magazine de *coloniale* se cumpăra piper, eventual, alte condimente precum nucşoară, scorțişoară, vanilie etc. Din acest punct de vedere apreciem ca echilibrat sistemul culinar analizat aici, personalitatea lui venind din însuşi acest echilibru.

Băuturile folosite erau cele obținute în gospodărie: vinul, miedul (din miere) mai târziu şi rachiul simplu sau cu diverse siropuri din plante sau fructe, mustul şi vinul de fructe, berea de casă (de *hemei*).

Vinul era nelipsit de la masa de sărbătoare şi de la masa rituală sau cultuală. Vinul alb, de fragă, sau roşu (numit *negru* pentru culoarea lui închisă) era preparat şi păstrat cu grijă[83].

În zonele de munte, unde vița de vie nu rezistă sau nu se coc strugurii, se făcea must de fructe. În Bucovina se făcea şi must din poame coapte sau amestecate cu poame uscate, pe care le puneau într-un vas mare, pe care-l umpleau apoi cu apă. Unii storceau cu mâna vin din afine şi mure.

Paharul dulce, întâlnit la nunțile din Bucovina, era de fapt o băutură de fructe: must din fructe crude şi uscate amestecat cu ceai de mentă şi îndulcit ce se servea *la închinat paharele* (momentul darului la nuntă).

În lehuzie se bea rachiu de cazan cu miere şi oloi, bine *zbătute*.

Sistemul culinar analizat este un sistem echilibrat, coerent, cu personalitate, un sistem normat şi ritmat pe perioade, evenimente, cutume. Pe sistem funcționează norme care reglează conduita şi valorizează actele. Putem aprecia că, dacă la baza oricărui sistem alimentar stă o sumă de reguli general valabile, nuanțarea vene din condiționarea geografică, istorică şi socială. Sistemul culinar nu este static, se schimbă continuu contextual, ca un organism viu, atât sincronic cât şi diacronic.

---

[83] George G. Maxim, *Obiceiurile juridice ale poporului român* , Iaşi, 1921, p. 87: „De notat că boala podagră nu era cunoscută în țările române cu 150 ani în urmă şi doctorii de pe acea vreme atribuiau această binecuvântată lipsă calității excelente şi naturale a vinurilor indigene”.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Note:

1. Traducerea textelor din limba germană şi spaniolă a fost făcută de Oana Corina Melinte, Universitatea „Al. I. Cuza”, Iaşi.

2. La citarea informației obținute pe teren am trecut la note *culegătorul*, *zona de investigare* (sat, comună, județ), *anul* cu precizarea că nu s-au folosit informații disparate ci fiecare informație a fost validată prin răspunsurile mai multor subiecți chestionați asupra aceleiaşi teme.

3. În interpretarea din punct de vedere medical a unor probleme am beneficiat de asist. univ. dr. Felicia Juravlea, Universitatea de Medicină şi Farmacie *Gr. T. Popa*, Iaşi.

Résumé

Outre sa fonction de survivance l’alimentation est considerée généralement comme un fait social don’t l’analyse peut renvoyer à la question de l’appartenance sociale ou communautaire, culturelle est cultuelle de ceux qui s’alimentent. Les investigations sur le sujet alimentation supposent aborder l’alimentation dans toute la complexité qu’elle recèle en tant que processus global incluant de même les aliments consommés que la manière de les apprêter et la manière de les manger, qui permettent de s’exprimer l’identité des mangeurs.

Il existe des traditions bien établies en matière d’alimentation et on peut définir un system culinaire à partir de diètes identifiées. Nous avons choisi d’examiner ici le système culinaire de la population de Moldavie c’est à dire le système “gastro-ethnique”.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

DATE DE ARHIVĂ PRIVITOARE LA MUZEUL SATULUI DIN BUCUREŞTI (II)

Adriana Ioniuc

În primul număr al Anuarului Muzeului Etnografic al Moldovei am prezentat un studiu asupra Muzeului Satului din Bucureşti, în care am pus accentul pe cercetarea documentelor aflate în Arhivele Statului din Bucureşti. Continuăm prezentarea acestor informații, în articolul de față ocupându-ne mai mult de intențiile marelui sociolog român Dimitrie Gusti atunci când a dorit să pună bazele Muzeului satului românesc.

În mai 1936, în cuvântarea rostită cu ocazia inaugurării Muzeului satului românesc, Dimitrie Gusti spunea: „Avem astăzi nemăsurata bucurie să inaugurăm acest Muzeu al satului, de gospodării țărănești aduse din toate unghiurile țării ca să dea înfățișarea adevărată a vieții acelei pături din neamul nostru pe care cu toții ne rezemăm”[1].

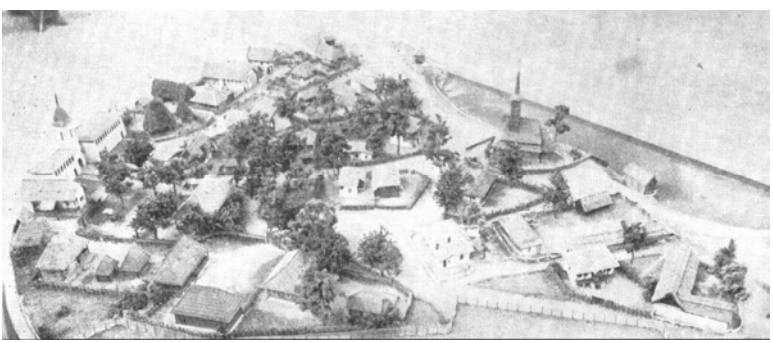


Fig. 1. Macheta Muzeului satului românesc aşa cum arăta în 1936

Cum a ajuns profesorul Gusti la ideea Muzeului satului şi ce loc ocupă acesta în concepția şi activitatea sa sociologică ne explică tot el în aceeaşi cuvântare: „Gândul Muzeului satului românesc, izvorât principial din întreaga noastră atitudine ştiințifică cu privire la metodele şi necesitatea de a cunoaşte desăvârşit împrejurările de viață socială de la noi din țară, este un rezultat firesc al tuturor campaniilor de monografie

[1] Dimitrie Gusti, *Muzeul satului românesc*, în „Sociologia militans”, I, 1946, p. 142.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

sociologică a satelor româneşti pe care le organizăm de peste zece ani de zile în toată țara, precum şi a celor doi ani de lucru prin echipele studențeşti, trimise de către Fundația care lucrează pentru cultura satelor”[2].

Muzeul satului s-a născut în planurile profesorului de când a început să efectueze cu echipele monografice formate din savanți şi studenți cercetarea realităților sociale.

Fig. 2. D. Gusti în mijlocul monografiştilor săi, la Drăguş (1929)

Ideea organizării lui muzeistice s-a materializat după cercetările din comuna Fundul Moldovei. Aici a luat ființă, în 1928, cel dintâi muzeu organizat într-o sală de clasă a şcolii din comună.

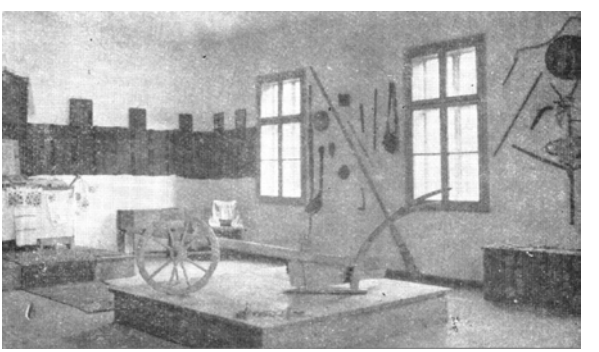


Fig. 3. Prima expoziție sociologică: Fundul Moldovei (1928)

În localul Seminarului de sociologie de la Universitatea din Bucureşti a fost organizat primul muzeu sociologic deschis publicului ce

[2] Idem, *Pagini alese*, Bucureşti, 1963, p. 222.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

cuprindea materialul adunat în campaniile din trei sate: Fundul Moldovei (Bucovina), Drăguş (Transilvania) şi Cornova (Basarabia).

Fig. 4. D. Gusti în cursul cercetărilor monografice de la Drăguş (1929)

Atât expoziția, cât şi clasificarea materialului au fost realizate conform planului ştiințific al monografiei; aceasta a făcut să se spună că muzeul sociologic este un muzeu metodologic[3].

Dimitrie Gusti devenise o personalitate cunoscută pe plan internațional ca un sociolog care se consacrase cercetării realității sociale sub toate aspectele; astfel el se înscrie cu prima participare românească la Expoziția internațională de la Barcelona, unde Muzeului Seminarului de Sociologie din Bucureşti, organizat după indicațiile lui Gusti, i s-a decernat o medalie de aur, iar printr-o scrisoare din 30 aprilie 1930, profesorii T. De Aronzodi, A. De Apraiz şi T. Carreros y Artano, directori la Archivio de Etnografia y Folklore de Catalanna, Facultad de Filozofie y Letrov, de la Universitatea din Barcelona, adresau Seminarului din Bucureşti cele mai călduroase felicitări.

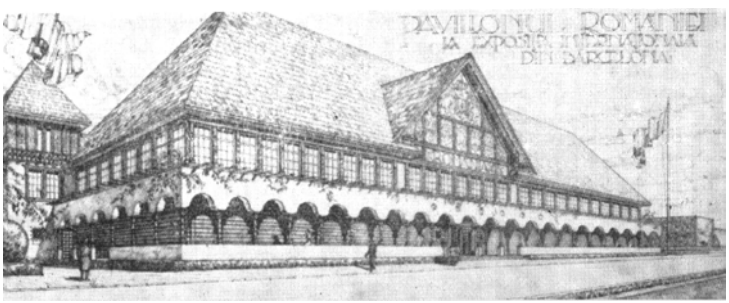


Fig. 5. Expoziții internaționale: Barcelona (1929)

[3] Idem, *Opere*, vol. I, Bucureşti, 1968, p. 481

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

De aceleaşi aprecieri se bucură standul românesc şi la Expoziția de igienă de la Presda, unde a primit o medalie de onoare[4]; aici a fost prezentată „Odaia drăguşană”, care a intrat după 1936 definitiv în Muzeul Satului.

An de an s-au strâns colecții valoroase ce au fost puse la dispoziția publicului din țară şi de peste hotare. La Tokio, în 1931, au fost expuse o parte din colecțiile aduse din satul Runcu, precum şi o serie de colecții de documente.

Acestea toate s-au realizat în perioada în care îşi desfăşurau activitatea „echipele monografice”.

D. Gusti mărturiseşte că „planul de muncă al Institutului Social Român prevedea de altfel înființarea unui Muzeu de sociologie al României”[5].

După 1934, când îşi încep cercetările echipele studențeşti, încep să se organizeze noi muzee. Acestea s-au realizat în căminele culturale din satele pe care le cercetau. Gusti afirma în 1936: „Am organizat deci mici muzee, în toate cele 30 de sate prin care au trecut echipe studențeşti. Şi materialul adus în Bucureşti a fost destul de bogat, ca să merite o înfățişare publică”[6].

Micile muzee organizate erau concepute ca punct final al cercetării din zonele respective, toate fiind elaborate după un plan bine gândit de profesor.

La cea dintâi expoziție organizată de echipele studențeşti, Gusti arată că a cerut „Fundației de a lucra de aici înainte pentru ținta noastră cea mare: Muzeul satului românesc, Muzeul permanent şi privitor la țara întreagă, iar nu numai la câteva sate răzleațe”[7].

Pentru acest țel au lucrat 26 de echipe studențeşti care au strâns materiale ce vor fi expuse în viitorul muzeu. În „Curierul echipelor studențeşti” se consemna rostul unui asemenea muzeu: „Se va desprinde din muzeul acesta al satelor româneşti pe lângă frumusețea foarte mare a obiectelor de artă țărănească pe care le vom înfățişa, o mare învățătură. Rostul pedagogic al unui asemenea muzeu vă dați seama că ar putea să fie foarte însemnat. Dacă am reuşi, aşa cum nădăjduim, ca foarte curând să putem înfățişa sistematic, tot atâtea standuri câte tipuri regionale de sate sunt, înțelegeți, iubiți echipieri, ce însemnătate ar avea acest muzeu al nostru pentru cunoaşterea şi iubirea țării. Cât de multe lucruri nu ar putea învăța de acolo orăşenii din toate profesiunile, elevii din toate şcolile, ori străinii care ne vizitează spre a ne cunoaşte şi care ar avea prilejul să vadă laolaltă, sistematizate, toate datele necesare pentru înțelegerea satului românesc”[8].

---

[4] *Ibidem*, p. 482.
[5] Idem, *Pagini alese*, Bucureşti, 1965, p. 29.
[6] Idem, *Sociologia militans*, I, p. 145.
[7] Idem, *Opere*, vol. I, p. 479.
[8] Idem, *Sociologia militans*, I, p. 143.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Muzeul satului românesc în viziunea profesorului Gusti reflectă o concepţie, este un rezultat al activităţii practice.

Muzeul satului a putut fi realizat în timp foarte scurt - în numai 60 de zile – datorită meritelor deosebite ale lui Gusti şi ale colaboratorilor săi apropiaţi: H. H. Stahl şi Victor Ion Popa, dar şi contribuţiei entuziaste a tinerilor din echipele studenţeşti care cunoşteau, din campaniile monografice, unde se găsesc cele mai valoroase şi reprezentative piese ce trebuiau să figureze în acest muzeu.

În paginile „Curierului echipelor studenţeşti" academicianul D. Gusti a creionat o imagine clară despre cum urma să fie realizat un muzeu social. Sub îndrumarea lui Gusti s-a format un punct de vedere sociologic şi s-au ales gospodării care să înfăţişeze viaţa ţărănească aşa cum a fost găsită în perioada anilor 1936. S-a realizat un *sat-muzeu*, nu numai foarte frumos, dar şi foarte adevărat. „Nu un muzeu de arheologie socială, ci un document sociologic de viaţă contemporană"[9].

V. I. Popa, cu mult talent, a ştiut să rânduiască cele peste 30 de gospodării care reprezentau toate ţinuturile ţării, armonios şi sistematic, pe uliţe reale şi fără idealizarea sau falsificarea imaginii satului real. „Nimeni dintre cei care au contribuit la realizarea Muzeului satului, şi cu atât mai puţin Gusti, nu a avut vreodată intenţia întru totul ştiinţifică de a transporta la Bucureşti toate casele sau gospodăriile ţărăneşti care ar merita să figureze într-un muzeu etnografic.

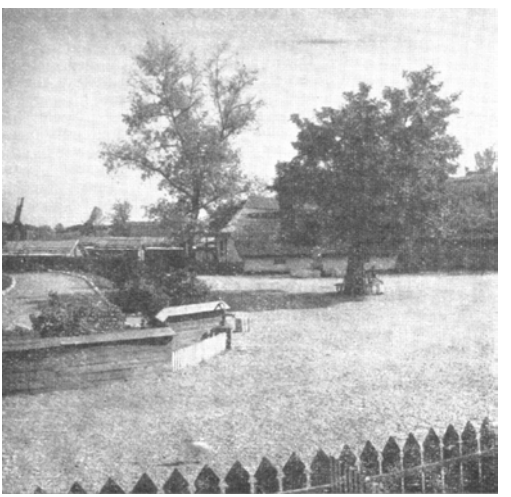


Fig. 6. Vedere din Muzeul satului românesc (1936)

[9] Ovidiu Bădina, *Studiu introductiv* la Dimitrie Gusti, *Opere*, vol. I, p. 115.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Valoarea etnografică a Muzeului satului este o consecință a documentului social. Nimeni din realizatorii Muzeului satului românesc nu a considerat necesar să adune din toate regiunile, toate gospodăriile sau casele interesante, ca într-o arhivă. Ei au realizat un tip nou de muzeu: muzeul social, diferit de concepția muzeului etnografic cunoscut până atunci, şi au oglindit, prin gospodării contemporane reprezentative, satul românesc întâlnit în diverse provincii istorice ale patriei noastre între cele două războaie mondiale”[10].

Prin realizarea Muzeului satului românesc, Dimitrie Gusti, ajutat de Victor Ion Popa, H. H. Stahl şi echipele monografice, a izbutit să realizeze un ansamblu de o deosebită frumusețe arhitectonică, care oferă vizitatorului o imagine vie a satului românesc, a creatorului de valori artistice şi materiale – țăranul român.

Abstract

The author continues the study on the modality in which the Romanian sociologist Dimitrie Gusti conceived and organized the Museum of the Romanian Village as a social museum, this being the immediate result of the monographic research of the villages undertaken by the multidisciplinary teams led by the professor Dimitrie Gusti.

[10] *Ibidem*, p. 116.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

CÂTEVA CONSIDERAȚII PRIVITOARE LA ADĂPOSTURILE PENTRU VITE DIN MOLDOVA

Marcel Lutic

Poporul spune despre vaci şi boi că sunt vite albe; mai mult, se crede că aceste animale sunt sfinte[1], fiind trimise de Dumnezeu pe pământ spre a fi de ajutor oamenilor[2]. Utilitatea şi importanța economică specifice acestor animale au făcut ca ele să fie asociate, în plan simbolic, unor valori culturale majore, precum puritatea, beneficul, sacralitatea[3]. Vitale pentru economia rurală, sunt des invocate în credințe şi povestiri cu caracter mitologic, în poezia populară; pe vremuri le erau consacrate numeroase ceremonii şi practici apotropaice[4], inclusiv în cadrul unor sărbători din calendarul popular, precum Filipii de iarnă şi de toamnă (ținuți pentru ca fiarele să nu mănânce vitele[5]), Stratenia, Sfântul Haralambie (despre acest sfânt crezându-se că se îngrijeşte şi de sănătatea animalelor[6]), Sântoaderii, Mânicătoarea (acum ieşindu-se cu vitele la păscut în puterea nopții spre a fi „sănătoase şi lăptoase”[7]), Sfântul Gheorghe (sărbătoare ținută, în primul rând, pentru ca strigoii să nu fure mana vacilor[8]), Marcu Boilor („nu se ară, nici nu se înjugă, fiindcă se îmbolnăvesc vitele”[9]), Armindeni (când se băteau vacile cu un sac, în care se afla un ghem, pentru a rămâne gonite[10]), Irimia sau Sărbătoarea Boilor (pe 31 mai)[11], Sfântul Petru de vară, Macaveii, Gădinații, Sfântul Ioan cel Milostiv (pe 12 noiembrie)[12], Sfântul

---

[1] Mihai Coman, *Mitologie populară românească*, vol. I, Bucureşti, 1986, p. 1.
[2] Eugen D. Neculau, *Sate de pe Jijia de Sus*, lucrare în ms. la **A.S.I.**, Fondul personal “Eugen D. Neculau”, Fond nr. 418, inv. nr. 2130, Dos. nr. 107 (Viața economică), p. 23.
[3] Mihai Coman, *op. cit.*, p. 1.
[4] *Ibidem*, p. 2.
[5] Ion Muşlea, Ovidiu Bîrlea, *Tipologia folclorului*, Bucureşti, 1970, p. 350.
[6] *Ibidem*, p. 352.
[7] *Ibidem*, p. 360.
[8] *Ibidem*, p. 363.
[9] *Ibidem*, p. 362.
[10] *Ibidem*, p. 374.
[11] *Ibidem*, p. 375.
[12] G.S. Ioneanu, *Mica colecțiune de superstiții ale poporului român*, Buzău, 1888, p. 57.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Andrei[13], Sfântul Modest (ținut pe 18 decembrie, „pentru boalele de vite”[14]) ș.a.

Vaca ține casa omului, fiind socotită mana acesteia[15], în vreme ce boul e fala şi mândria săteanului[16]. Țăranul se roagă pentru sănătatea, sporul şi hrana vitelor sale, dă liturghii şi [chiar] face slujbe religioase pentru ele[17]. În Vrancea, spre exemplu, la anumite sărbători se ducea caş şi urdă la biserică, popa citind pentru bolile vitelor[18]; când se sfințea vreun pârâu, vitele erau duse să bea apă de acolo, în credința că astfel vor fi apărate de boli[19]. Tot în Țara Vrancei se practica aşa numita *pomană de fân*, motivația unui bătrân vrâncean fiind extrem de simplă: „cî sîn giti moarti”[20].

În acest context, schițat sumar, nu surprinde asocierea, în plan mitologic, a vacii cu fertilitatea, fecunditatea şi bunăstarea[21], iar a boului cu bunătatea şi blândețea, truda şi sacrificiul[22].

Având în vedere toate aceste considerații, acceptate de mult în literatura de specialitate, am încercat să aflăm, pornind de la nişte *constatări triste*, cum erau îngrijite şi adăpostite vitele în Moldova. Cercetarea a avut ca punct de plecare constatări de genul următor: „puțini numai adăpostesc iarna vitele sub un acoperiş păcătos, pentru că *grajduri adevărate nu sînt*. Alții iernează vitele într-un ocol unde abia sînt ferite de tăria iernii”[23]; „v*itele sunt îngrijite în chipul cel mai barbar posibil.* Locuința lor e foarte departe de a purta acest nume; (...) acoperişul foarte prost, cu rogoz, permite ca ploaia şi ninsoarea să străbată (...) prin el. Vara le arde soarele, le bat ploile, iar iarna le suge vîntul, gerul şi umezeala”[24]; „*locuințele sînt numai de formă*, (...) vitele stau iarna prin dosuri, poeți şi şoproane provizorii, unde le scurg gerul, ploile şi murdăria”[25]; „vitele ne ies din iarnă (...) într-o stare atît de rea că

---

[13] Mihai Coman, *op. cit.*, p. 3.
[14] Ion Muşlea, Ovidiu Bîrlea, *op. cit.*, p. 410.
[15] Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 21.
[16] Mihai Coman, *op. cit.*, p. 5.
[17] Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 28.
[18] Traian Herseni, *Probleme de sociologie pastorală*, Bucureşti, 1941, p. 147.
[19] Ion Diaconu, *Ținutul Vrancei,* Bucureşti, 1930, p. CVII.
[20] *Ibidem,* p. LXVI.
[21] Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demonologie şi mitologie românească*, Timişoara, 1998, p. 480.
[22] *Ibidem*, p. 54.
[23] Henri H. Stahl, *Contribuții la studiul satelor devălmaşe*, vol. I, Bucureşti, 1958, p. 284.
[24] N.T. Mocanu, *Monografia comunei rurale Stănileşti (Fălciu)*, 1905, p. 49; Gh. Cârlănescu, *Monografia comunei rurale Mărăştii (Bacău),* Bucureşti, 1905, p. 25.
[25] Constantin Solomon, *Monografia comunei rurale Avrămeşti din plasa şi județul Tutova,* Bucureşti, 1904, p. 23.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

primăvara, ca să poată urma pe păzitor, *trebuie asmuțite cu cîini*"[26]; „ceea ce a contribuit la degenerarea rasei vitelor este fără îndoială reaua lor întreținere"[27], un cunoscut istoric occidental scriind chiar despre „cruzimea de odinioară a strămoşilor față de animale"[28].

Cu toate că mitologia este definită ca „un metalimbaj cu caracter simbolic şi narativ"[29], e greu de înțeles *distanța evidentă dintre modul de percepere a vacii şi a boului în mitologie şi modalitățile practice de adăpostire şi îngrijire a acestor animale.* Drept urmare, unele explicații privitoare la această aparentă contradicție şi, mai ales, prezentarea unor considerații referitoare la adăposturile pentru vite, vor constitui substanța acestui studiu.

Câteva precizări sunt necesare; prin „Moldova" înțelegem Moldova istorică, însă considerațiile de față nu privesc decât Moldova dintre Carpați şi Prut. Lucrarea valorifică informații de teren din zonele etnografice Vrancea, Fălticeni şi Botoşani, informații adunate în perioada 1995 – 1999. Extrem de util în munca de documentare ne-a fost volumul colectiv *Etnografia Văii Bistriței*[30], precum şi studiile generale sau speciale privitoare la arhitectură populară românească[31]. Mai amintim că materialul acesta se subsumează temei de cercetare de la Muzeul Etnografic al Moldovei, temă care încearcă să surprindă întreaga problematică a creşterii vitelor mari în Moldova.

Moldova a fost în evul mediu o țară extrem de bogată în animale, boii, vacile şi caii moldoveneşti fiind foarte căutați în toată Europa[32]. Străinii îşi exprimau admirația fără rezerve la vederea boilor moldoveneşti, socotiți „atît de mari, încît dacă cineva nu i-ar vedea cu ochii, abia ar da crezare celui ce i-ar povesti despre ei"[33] (fig. 1). Cronicarii scriau că țara e plină de aur „care se scurge din Polonia către Moldova pe boii de negoț, pe cai şi miere"[34].

---

[26] S.P. Radianu, *Convorbiri între săteni*, Bucureşti, 1901, p. 17.
[27] Ion Tițu, *Geografia comunei Comândăreşti din plasa Jijia – Ştefăneşti, districtul Botoşani, cu note istorice şi tradiționale,* Bucureşti, 1897, p. 49.
[28] Robert Delort, *Animalele şi istoria lor*, Bucureşti, 1993, p. 192.
[29] Mihai Coman, *op. cit.*, p. IX.
[30] *Etnografia Văii Bistriței (zona Bicaz)*, coordonator Romulus Vuia, Piatra Neamț, 1973.
[31] Grigore Ionescu, *Arhitectura populară românească*, Bucureşti, 1957; Tancred Bănățeanu, Georgeta Stoica, *Zona etnografică Vrancea*, Bucureşti, 1988; Angela Paveliuc – Olariu, *Zona etnografică Botoşani*, Bucureşti, 1983 ş.a.
[32] *Călători străini despre Țările Române*, vol. IV, Bucureşti, 1972, p. 575 şi 587.
[33] *Ibidem*, vol. V, Bucureşti, 1973, p. 276.
[34] Apud M. M. Alexandrescu – Dersca, *Economia agrară a Țării Româneşti şi Moldovei descrisă de călătorii străini (secolele XV-XVII),* în „Studii", tom 21, nr. 5, 1968, p. 852 – 853.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

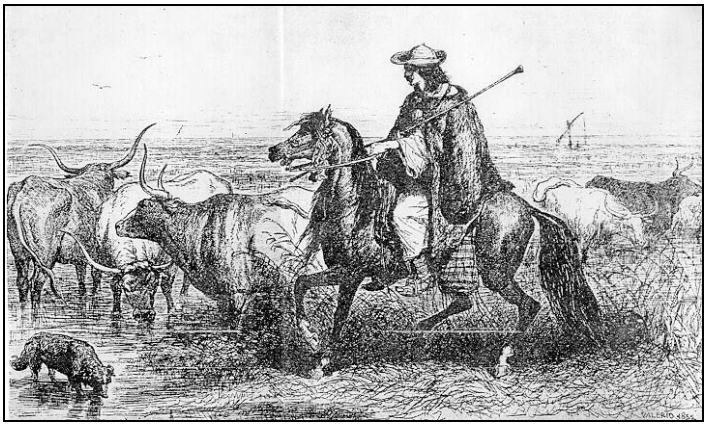


Fig. 1. Sura de stepă (desen de la Biblioteca Națională din Paris. Cabinetul de stampe - copie după un desen aflat în colecția Bibliotecii Centrale Universitare din Iași)

Puținele informații referitoare la adăposturile acestor animale evidențiază precaritatea lor, indiferent în stăpânirea cui se aflau. În general adăposturile erau făcute din crengi de copaci, fiind lipite cu lut şi acoperite cu stuf sau paie[35]. Această situație s-a perpetuat până spre mijlocul veacului al XIX-lea, când începe să se simtă o mai mare grijă pentru adăpostirea, mai ales pe timpul iernii, a vitelor. Acum, (şi) sub influența, deloc de neglijat, a transilvănenilor[36], mai ales în nord-vestul Moldovei, adăposturile, atât prin modul de construcție, cât şi prin calitate, încep a se deosebi de cele din restul Moldovei[37].

Din informațiile avute la dispoziție reiese că până la începutul secolului al XX-lea, vacile şi boii nu dispuneau decât de un adăpost foarte rudimentar, însuşi termenul „adăpost" fiind adeseori impropriu folosit în contextul dat. Vitele stăteau iarna în ocoale, practic sub cerul liber sau la adăpostul copacilor[38]; după cum afirma un informator din zona Botoşani, „aici [dimineața] le mai găseai acoperite cu omăt"[39].

Prin veacurile XVIII-XIX apar, în părțile de nord-vest ale Moldovei, *corla* şi *şoapra*, socotite de Ion Vlăduțiu unele dintre cele mai arhaice adăposturi folosite în Moldova[40]. *Corla* era un adăpost foarte rudimentar, pe patru furci fiind aşezat un acoperiş din strujeni sau

[35] *Ibidem*, p. 851.
[36] Romulus Vuia, *Curtea şi gospodăria*, în *Etnografia Văii Bistriței...*, p. 117.
[37] *Dezvoltarea economiei Moldovei între anii 1848 – 1864*, Bucureşti, 1963, *passim*.
[38] Romulus Vuia, *op. cit.*, p. 116.
[39] Informator Dumitru Crăciun, 63 ani (aprilie 1994), sat Şipoteni, comuna George Enescu, jud. Botoşani.
[40] Ion Vlăduțiu, *Creşterea animalelor în zona Bicaz*, în *Etnografia Văii Bistriței...*, p. 196.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

turişte[41] (fig. 2 a, b, c, d şi e). Singura deosebire faţă de *şoapră* rezida în dimensiunile mai mari ale corlei[42]. Şoapra, numită uneori şi *pătulă*, va căpăta în timp şi pereţi, devenind, ca şi corla, *grajd*.

Fig. 2 a. Corlă din Răpciuni - Neamţ. Reproducere din Tache Papahagi, *Images d'etnographie roumaine,* vol. I, Bucureşti, 1932, p. 60

Fig. 2 b. Corlă din zona Bicaz *(*Cf. *Etnografia Văii Bistriţei*..., p.195, fig. 82*)*

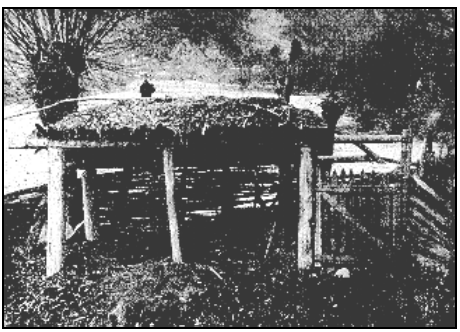


Fig. 2 c. Corlă din Poiana Teiului - Neamţ. (*Ibidem,* p. 121, fig. 46)

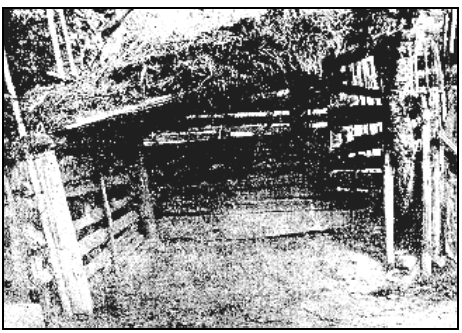


Fig. 2 d. Corlă din Leţeşti - Neamţ. (*Ibidem*, fig. 47)

Având în vedere aceste adăposturi cu adevărat primitive, să vedem ce explicaţii s-au dat în această privinţă şi să analizăm temeinicia lor.

Reamintind planul mitologic în care erau situate vaca şi boul, este lipsită de logică explicaţia care avansează, ca o caracteristică generală a moldovenilor, „indiferenţa faţă de animale"[43] sau aprecierea radicală, potrivit căreia sătenii nu-şi iubesc vitele[44]. Aceste explicaţii contrastează flagrant cu modul în care ţăranii se raportau îndeobşte la animale, fără a

[41] Romulus Vuia, *op. cit.*, p. 116.
[42] *Ibidem*.
[43] Elena Herovanu, *Cotnarii*, Bucureşti, 1934, p. 73.
[44] Constantin Garoflid, *Agricultura veche*, Bucureşti, 1943, p. 63.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

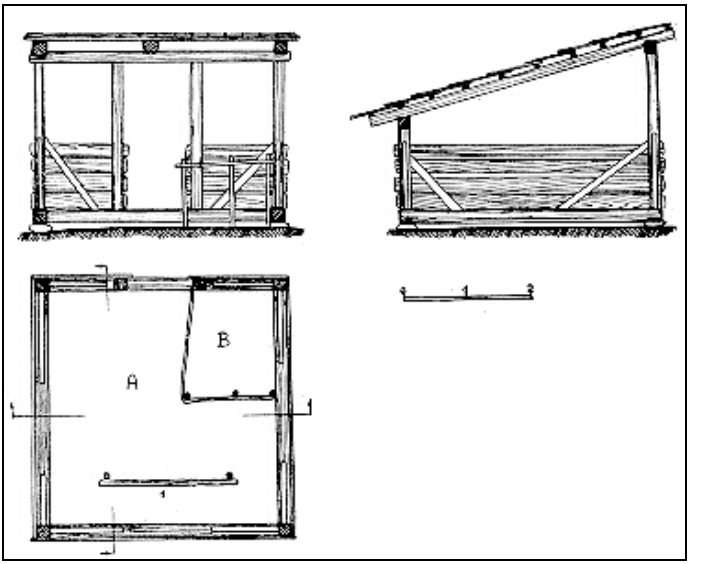


Fig. 2 e. Secțiuni în corlă (*Ibidem,* p. 197, fig. 84)

nega faptul că existau şi situații generatoare de astfel de afirmații; e ştiut că existau destui săteni care îşi înjurau, blestemau sau băteau animalele[45], dar, cei mai mulți țărani încercau să tempereze asemenea gesturi şi atitudini față de animale, astfel explicându-se apariția unor credințe şi eresuri care instituiau un anume mod de raportare la animale; aşa, se spunea că nu era bine să dai cu furca în vacă, căci face vițelul crăcănat[46], în timp ce despre oftatul dureros al boului bătut fără milă se credea că se aude până la cer[47].

Nici alte exemple, precum „lipsa de mijloace" sau ignoranța țăranilor[48], nu prea rezistă unei analize atente. Slujbele făcute pentru sănătatea animalelor, aducerea preotului (la Sfântul Modest) şi stropirea ocoalelor şi grajdurilor cu agheasmă[49], punerea sării descântate sub pragul adăposturilor la Sfântul Andrei[50] sau a brazdelor înierbate şi a crengilor de răchită la Sfântul Gheorghe[51] - sunt practici şi acte care arată o grijă profundă şi o implicare sufletească a oamenilor comunităților tradiționale în relația cu propriile animale.

---

[45] Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 23.
[46] Artur Gorovei, *Credinți şi superstiții ale poporului român,* Bucureşti, 1915, p. 346.
[47] Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 23.
[48] Dumitru Galian, *Monografia comunei rurale Mărăşeşti*, Focşani, 1903, p. 15.
[49] Elena Sevastos, *Sărbătorile poporului*, în „Gazeta săteanului", an. VIII, Râmnicu Sărat, 1891, p. 147.
[50] G.S. Ioneanu, *op. cit.*, p. 56-57.
[51] Artur Gorovei, *op. cit.*, p. 349.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Explicaţia trebuia căutată în altă parte şi a fost sugerată de reputatul etnolog Valer Butură[52]. În fapt e vorba de *rasa de vite*, *sura de stepă* (fig. 1), în varianta ei moldovenească mai ales, fiind *o vită extrem de rezistentă la intemperii*. În plus, acestei rase îi pria sistemul de creştere liberă[53], uneori vitele fiind lăsate slobode la imaş în plină iarnă[54]; s-a afirmat chiar că această vită de stepă „în grajd tânjeşte"[55]. În aceste condiţii, *e absolut justificată adăpostirea rudimentară a vitelor moldoveneşti de-a lungul evului mediu până târziu în secolul al XX-lea.* Problemele au început să apară atunci când străvechea rasă autohtonă a fost înlocuită cu rase ameliorate, precum Bălţata Românească, Bruna, Neagra de Dorna ş.a. sau cu rase ameliorate străine. Acestea, e drept, mai productive decât sura de stepă, erau cu mult mai pretenţioase[56], aşa încât au început a se îmbolnăvi pe capete. Drept urmare, în numai câteva decenii au trebuit să apară inevitabil *grajdurile*, acestea fiind în primul rând o consecinţă *a dispariţiei unei rase de vite şi mai puţin a lipsei grijii faţă de animale*.

*

* *

În literatura de specialitate se remarcă utilizarea, uneori chiar în aceeaşi zonă etnografică, a mai multor termeni, precum *şură, şopron* sau *grajd*, desemnând adăposturile pentru vite. Se pare că ultimul termen are cea mai mare arie de utilizare, „grajdul" impunându-se ca atare şi în rândul specialiştilor. Construcţia acesta era, după casă, „cea mai importantă clădire a gospodăriei, fiind adesea, ca suprafaţă şi volum construit, chiar mai mare decât casa însăşi"[57]. Apariţia grajdului a dus, după cum s-a remarcat deja, la o regândire a spaţiului curţii sau ogrăzii, în gospodăriile bine închegate din satele cu economie agro-pastorală existând de fapt două curţi: una pentru vite, în jurul grajdurilor, căreia ţăranii îi dau îndeobşte numele de *ocol* şi o alta, în jurul casei şi grădinii, numită în genere *curte*[58]. Conform unui reputat specialist în arhitectura populară, această delimitare a curţii ar data tocmai din epoca prefeudală[59]. Având în vedere apariţia târzie a grajdului, înclinăm să

---

[52] Valer Butură, *Etnografia poporului român*, Cluj – Napoca, 1978, p. 236-237.
[53] Ion Vlăduţiu, *op. cit.*, p. 195.
[54] Romulus Vuia, *op. cit.*, p. 116.
[55] Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 77.
[56] Valer Butură, *op. cit.*, p. 237.
[57] Grigore Ionescu, *op. cit.*, p. 54.
[58] *Ibidem*, p. 81.
[59] *Ibidem.*

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

credem că această delimitare ar trebui plasată spre sfârşitul evului mediu şi începutul epocii moderne.

*

* *

I. Caracteristic pentru zona montană a Moldovei este existenţa adeseori a două adăposturi pentru vite, unul în gospodăria din sat şi altul la munte. În *Vrancea*, abundenţa lemnului face ca aceste adăposturi să fie masive, grajdul fiind uneori de două ori mai mare decât casa (fig. 3a). De obicei, adăpostul din sat este compartimentat, existând spaţii special amenajate pentru vaci, boi, viţei, cai, uneori şi pentru oi. Podul, foarte spaţios, servea la depozitarea fânului, în unele cazuri, acesta fiind dat direct din pod în ieslea vitelor[60]. Adesea, în faţa grajdului se afla un ocol cu perdea.

Fig. 3 a. Grajd din Sahastru (Nereju - Vrancea)

Adăposturile din Munţii Vrancei sunt extrem de rudimentare, referindu-ne aici numai la *ocoale*, numite uneori şi *văcării*; acestea se află în preajma stânii şi sunt amenajate din copaci întregi, trunchiuri de copaci, rădăcini, crengi ş.a. (fig. 3b). Viţeii sunt adăpostiţi în *şetriţe* (fig. 3c), construcţii la fel de rudimentare, dar care asigură un minim de... adăpost în comparaţie cu ocolul în care animalele stăteau sub cerul liber. Totuşi, în Munţii Vrancei mai există şi *odăi*, construcţii ceva mai complexe care permit o bună adăpostire a animalelor peste iarnă (fig. 3d)[61]; numite şi *târle* sau *bordeie*, odăile vrâncene au apărut datorită reliefului accidentat care nu permitea adeseori aducerea fânului în

[60] Informator Ion Rebega, 50 ani (iulie 1997), comuna Năruja, jud. Vrancea.

[61] Fotografiile reproduse la fig. 3 a, b, c şi d fac parte din Fototeca Muzeului Etnografic al Moldovei.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 3 b. Ocolul vitelor la o stână din preajma comunei Nereju - Vrancea

Fig. 3 c. Şetriță la aceeaşi stână din Nereju – Vrancea

Fig. 3 d. Odaia lui Costică Jghianu din preajma Nărujei - Vrancea

gospodăriile din sat, cât şi tipului de proprietate din zonă[62]. Un spațiu special al *cotrunei*, construcția centrală a odăii, era destinat vitelor, în preajma acesteia aflându-se şi mai multe ocoale. Vrâncenii mai înstăriți îşi permit şi construirea în munți a unor adevărate grajduri, foarte asemănătoare cu cele din sate.

II. Adăposturile pentru vite de pe *Valea Bistriței* au fost cercetate cu minuțiozitate de doi renumiți etnografi, Romulus Vuia şi Ion Vlăduțiu, cu ocazia ridicării barajului de la Bicaz. Zona fiind asemănătoare cu aceea a Vrancei, problematica adăpostirii vitelor e, în linii mari, aceeaşi, existând grajduri masive în sate, aşa numitele „stâni complexe" (fig. 4 a), dar şi bouării şi văcării pe munte[63] (fig. 4b). Romulus Vuia remarca că în această parte a Moldovei, probabil sub influența vecinilor din Bucovina austriacă şi Transilvania, amplasarea grajdului în spațiul curții

[62] N. Al. Rădulescu, *Vrancea – geografie fizică şi umană*, Bucureşti, 1937, p. 206; Ion Chelcea, *Vrancea ca „țară" între celelalte (individualitatea sa etnografică)*, în „Studii şi comunicări", Focşani, I, 1978, p. 174.
[63] Ion Vlăduțiu, *op. cit.*, p. 193.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

nu este întâmplătoare, acesta fiind situat, cel mai adesea, în preajma drumului, vitele având acces direct la uliță[64]. Interesant de amintit e şi

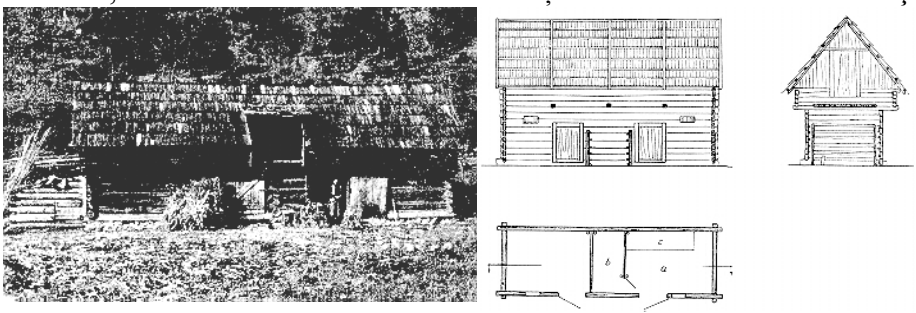


Fig. 4 a. Grajd din Potoci - Neamţ (Cf. *Etnografia Văii Bistriţei...,* p. 116, fig. 41 şi p. 231, fig. 110)

faptul că grajdurile arhaice de care am mai pomenit, *corlele*, nu dispar odată cu apariţia noilor grajduri, ci devin adăposturi de vară pentru vite[65].

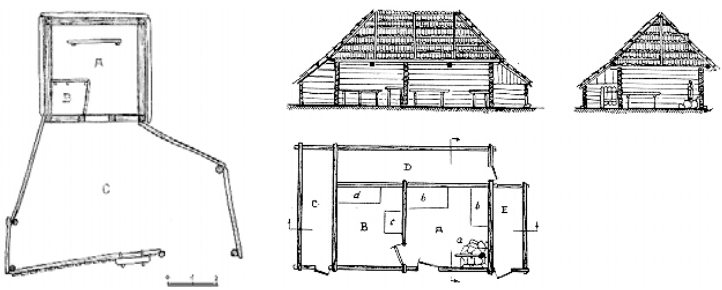


Fig. 4 b. Ocol de vară pentru vite şi văcărie în Munţii Călimani (Cf. *Etnografia Văii Bistriţei...,* p. 196, fig. 83 şi p. 193, fig. 81)

III. Grajdurile din *zona de contact a Podişului Sucevii cu Muntele Stânişoara* sunt la fel de masive ca cele prezentate până acum. În general, urmare a reliefului şi a sistemului de creştere a animalelor, există şi aici grajduri în gospodării, în apropierea satului şi la munte. Grajdul sau şura din sat este compus din trei spaţii aproximativ egale: *fânăria* sau *puicul*, *aria* sau *magazia* (în mijloc) şi *grajdul* propriu-zis. Uneori, în spatele întregii construcţii se află o *şandrama* pentru oi. Acoperişul, numit *haizaş*, este prevăzut cu unul-două *coşuri* sau *răsuflători* din lemn, montate special pentru ca fânul, depozitat şi în pod, să nu se strice peste iarnă. Multe dintre grajduri au în faţa lor un ocol.

[64] Romulus Vuia, *op. cit.*, p. 120.
[65] *Ibidem*, p. 120; Ion Vlăduţiu, *op. cit.*, p. 197.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Ca şi în Vrancea, nici aici terenul nu permite, adeseori, aducerea fânului în gospodărie; în consecinţă, s-au construit în jurul satului adăposturi pentru vaci şi oi. Un adevărat complex de acest gen există încă în Găineşti – Slatina[66]. Vacile şi oile erau aduse aici toamna şi rămâneau toată iarna, construcţiile oferind condiţii foarte bune pentru adăpost.

În perioada de vară (lunile mai – octombrie), vacile cu lapte sunt duse pe Muntele Stânişoara, la stânile de oi; la stână, vacile aveau un *saivan* special construit pentru adăpostirea lor. Din păcate, nu am avut încă posibilitatea studierii unor asemenea adăposturi.

IV. Adăposturile pentru vite din *zona de câmpie şi podiş a Moldovei,* diferă de cele din zona montană prin dimensiuni, material de construcţie şi chiar prin funcţionalitate. În *zona Botoşani*, spre exemplu, dimensiunile grajdurilor sunt mult mai reduse, acest fapt datorându-se numărului destul de mic de animale crescute în gospodării, număr care s-a micşorat şi mai mult odată cu renunţarea la boi în perioada postbelică. Cele mai multe grajduri sunt făcute din chirpici sau vălătuci, fiind unse cu lut amestecat cu baligă de vacă şi de cal, pe dinafară fiind văruite (fig. 5). Uneori grajdul are şi un ocol în faţă, în ocol aflându-se şi câte o *iesle mutătoare* (fig. 6 a). În această zonă rareori poate fi văzut vreun adăpost rudimentar în afara satului, uneori făcându-se la păşune o *colibă* (fig. 6 b) sau o *iesle* (fig. 6 c); alteori se amenaja un *ocol*, mai ales când în preajmă erau suprafeţe cultivate[67]; dacă nu există astfel de

Fig. 5. Grajdul lui Haralambie Palaniţă din Mlenăuţi (Păltiniş - Botoşani)

[66] Proprietatea lui Aurel Anistoroaie.
[67] Informator Gheorghe Grigoruţă, 85 ani (aprilie 1994), comuna Cordăreni, jud. Botoşani.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

suprafețe, se puneau numai doi pari pentru scărpinatul vacilor.

Pentru perioada verii unii dintre sătenii zonei construiau câte o *şoproneață*[68], de cele mai multe ori însă vitele dormeau în ogrăzi sub cerul liber. Mulți locuitori din nordul Moldovei amenajau pentru adăpostirea vitelor peste iarnă o *şură*, aceasta având uneori şi un ocol în față. De obicei era plasată într-un loc mai ferit din ogradă, fiind făcută „din ce se putea”[69]; pereții, în număr de trei, erau din lemn, nuiele şi mai ales vălătuci, fiind unşi

Fig. 6 a. Iesle mutătoare aparținând lui Mihai Mandache din Păltiniş – Botoşani

Fig. 6 b. Coliba Eugeniei Cazacu din Păltiniş – Botoşani

Fig. 6 c. Iesle amenajată pe păşune (Suharău – Botoşani)

cu lut; acoperişul era din paie de ovăz sau de secară, alteori din stuf, aceste acoperişuri refăcându-se la doi-trei ani.

Grajdurile din sate erau acoperite altădată cu paie, acum materialele cele mai folosite fiind stuful şi țigla. Ca o particularitate a zonei să amintim că aceste grajduri mai au şi o altă funcție în afara celei de adăpostire a vitelor. E o regulă aproape generală ca în zona Botoşani o jumătate a

[68] Informator Dumitru Crăciun.
[69] Informator Clement Gorcea, 66 ani (aprilie 1994), comuna Ibăneşti, jud. Botoşani.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

grajdului să fie îngrijită mai bine şi să servească drept locuință de vară pentru familie. Această funcție are repercusiuni directe şi asupra înfățişării exterioare a adăposturilor pentru vite, grajdul fiind, adesea, la fel de bine îngrijit ca şi casa (fig. 7)[70].

Apropiindu-ne de finalul acestui studiu, considerăm că aceste constatări nu pot fi generalizate la spațiul întregii Moldove, însă ne pot sugera o imagine cât de cât veridică a ceea ce a însemnat adăpostul pentru vite în gospodăria țăranului moldovean. Adăposturile pentru vite în Moldova s-au schimbat mult în ultimele veacuri. Grajdurile actuale din sate, ca şi multe din adăposturile din afara localităților, au apărut odată cu o nouă

Fig. 7. Locuință de vară şi grajd din Suharău - Botoşani

generație de vite, mult mai puțin rezistentă la clima totuşi aspră, mai ales iarna, a Moldovei. Credem că studiul sistematic, mai ales pe teren, al acestor adăposturi merită a fi făcut, ştiința etnografică putându-se îmbogăți substanțial cu rezultatele unor astfel de cercetări.

Résumé

Après avoir passé en revue la manière dont le paysan archaïque se rapportait au bétail, l'auteur mentionne quelques remarques tristes concernant la manière dont on accordait des soins au bétail. En ce contexte, on relève la distance évidente entre la manière de perception de la vache et du bœuf en mythologie et les modalités pratiques d'abriter et soigner ces animaux.

L'étude se propose de démontrer cette apparente contradiction, des explications telles: «l'indifférence par rapport aux animaux», le manque de moyens, l'ignorance ou

[70] Fotografiile reproduse la fig. 5, 6 a, b, c şi 7 fac parte din Fototeca Muzeului Etnografic al Moldovei.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

le fait que les paysans moldaves n'aiment pas leurs animaux, qui ne résistent pas à une analyse attentive et par conséquent sont éliminés de la discussion. A partir de l'idée suggérée par Valter Butură, l'auteur de l'étude accepte en tant que la plus pertinente explication, celle concernant l'extrême résistance aux intempéries de la race locale de bétail nommée «la grise de steppe». Dans ces conditions, conclut l'auteur, l'abri rudimentaire assuré au bétail est absolument justifié en Moldavie du Moyen-Age jusqu'au XIXe siècle. La suite : la grise de steppe disparaissant, les nouvelles races améliorées avaient besoin d'abris beaucoup plus prétentieux et c'est ainsi que les écuries sont apparues.

C'est des écuries et des autres constructions destinées au bétail qu'il s'agit dans la seconde partie de l'étude. On y présente succinctement les deux types d'abri de Vrancea – de village et de montagne, les abris de la Vallée de Bistrița, puis les écuries de la zone de contact du Plateau de Suceava et de la Montagne Stânişoara et, enfin, ceux de la zone Botoşani. L'auteur reconnaît que ses quelques observations de terrain et/ou la littérature de spécialité ne peuvent être généralisées à l'espace de toute la Moldavie, une recherche systématique, surtout des investigations de terrain étant tout à fait désirable dans le cas de cette problématique.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

PIETRĂRITUL TRADIȚIONAL ÎN MOLDOVA

Vasile Munteanu

Percepută ca materializare a veşniciei, ca locul cel mai nimerit al sălăşluirii sufletelor strămoşilor[1], piatra, sumar sau migălos prelucrată şi-a găsit cele mai diverse întrebuințări, prin stăruința continuă a oamenilor de a conferi durabilitate lucrurilor. Abundente în zonele montane, materialele litice pot fi procurate şi la deal, podiş sau câmpie, cu multă trudă, degajând straturi de pământ inegale ca grosime, săpând în maluri sau, mai lesnicios, „recoltându-le" din albiile râurilor. Remarcăm însă, chiar de la început, disproporția dintre prezența, omniprezența pietrei în multe zone şi intensitatea uneori modestă a folosirii, mai cu seamă a prelucrării ei în cadrul comunităților tradiționale. Țăranul român s-a îndreptat mai rar spre formele dăltuite în piatră, măiestria artistică şi creativitatea acestuia găsindu-şi exprimările cele mai potrivite în lemn, lut şi fibră.

Pietrăritul în Moldova are obârşii dintre cele mai vechi. Cercetând diversele ipostaze ale folosirii pietrei, distingem, ca şi în alte locuri din țară[2], mai multe categorii de utilizatori, cu diverse trepte de specializare, dintre care doar zidarii şi cioplitorii pot fi considerați inițiați în meşteşug, cu preocupări constante, cu unelte potrivite; ei au preluat, stăpânit şi transmis mai departe vechile tehnici de construcții sau cioplire, fiind adesea grupați pe centre.

Preocupările privind exploatarea pietrei pentru construcții sunt mai accentuate în ultimul veac, cu excepția centrelor consacrate, datorită modificărilor survenite în cadrul arhitecturii populare. Pentru construcțiile țărăneşti realizate prin tehnica arhaică a *furcilor*, ca şi pentru cele cu *vălătuci* sau din *lumânărică,* nu se folosea piatră la fundație. Uneori, chiar furcile, sau o parte dintre ele, din motive care îşi găsesc explicația în vechile practici de întemeiere, erau obținute prin folosirea în acest scop a arborilor care creşteau pe locul viitoarei construcții, fără ca aceştia să mai fie retezați sau dezrădăcinați[3]. În multe situații şi casele *pe tălpi* din stejar

---

[1] Mircea Eliade, *Tratat de istorie a religiilor*, Bucureşti, 1992, p. 207-227.
[2] Valer Butură, *Străvechi mărturii de civilizație românească*, Bucureşti, 1989, p. 338.
[3] Mircea Ciubotaru, Petroliana Zară, *Comuna Horleşti*, Iaşi, 1999, p. 213.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

ori cireş erau lipsite de temelii[4]. Oricum, la cele mai vechi case cu temelie aceasta consta doar în blocuri mari din piatră sumar finisate, dispuse la colţurile construcţiei, peste care se aşezau tălpile casei[5]. Cu timpul, temelia a constituit-o un pat scund de lespezi fără liant sau legate cu lut iar mult mai târziu, începând cu aşezările din regiunile montane, s-a folosit fundaţia propriu-zisă, cu şanţuri de adâncime variabilă în care se aşeza piatra[6]. Pe valea Şomuzului Mare, zonă de interferenţe etno-culturale, coabitează atât tipul de casă *pe furci*, cât şi cel cu pereţi din bârne orizontale, aşezaţi pe temelii din piatră[7], iar în Botoşani, unde până astăzi preponderente au rămas casele *pe furci*, sunt „enclave", localităţi unde au funcţionat cariere de piatră, care folosesc acest material la temelie[8]. În Băiceni-Iaşi au început să fie construite, la sfârşitul ultimului război mondial, case pe furci înfipte în pământ, dar cu temelie de piatră între ele, inovaţie datorată în bună măsură arhitecţilor chemaţi să sprijine procesul de reconstrucţie, preluată apoi de meşterii locali şi perpetuată[9].

Piatră veche de altar şi stâlp de piatră în câmp, Lehneşti-Botoşani

Văzut doar prin prisma construcţiilor ţărăneşti arhaice, pietrăritul în Moldova nu capătă încă trăsăturile unui meşteşug. Dulgherii, stolerii şi

[4] Ion H. Ciubotaru, *Catolicii din Moldova. Universul culturii populare*, Iaşi, 1998, p. 26.
[5] Paul Petrescu, *Arhitectura ţărănească de lemn din România*, Bucureşti, 1974, p. 18.
[6] Ion H. Ciubotaru, *op. cit.*; Maria Cioară, *Zona etnografică Rădăuţi*, Bucureşti, 1979, p. 80.
[7] Ion H. Ciubotaru, *Valea Şomuzului Mare*, Iaşi, 1991, p. 40.
[8] Angela Paveliuc-Olaru, *Zona etnografică Botoşani*, Bucureşti, 1983, p. 75.
[9] Inf. Neculai Cotoc, 90 ani, satul Băiceni, com. Cucuteni, jud. Iaşi. (Înregistrare mg., august 2002).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

chiar gospodarii erau cei care aşezau piatra la temelii, uneori culeasă direct din natură, aşa cum fac locuitorii de pe cursul mijlociu al râului Moldova; după fiecare ploaie torențială, ei se deplasează pe afluenții Moldovei „dinspre munte", la Râşca, Moişa, Slătioara, culegând din albiile acestora lespezile aduse de torent[10]. Nici răspândirea pietrelor sau a stâlpilor de hotar nu presupunea în chip necesar existența unor cioplitori de meserie, aşa cum până şi sarcina importantă a confecționării crucilor din piatră era lăsată în unele locuri pe seama fierarilor şi a lemnarilor[11].

Marile construcții din piatră ridicate în perioada medievală: cetăți, curți domneşti, biserici, aşezăminte monahale şi conace boiereşti fortificate mai apoi, nu puteau fi desigur realizate fără aportul autohtonilor. Dincolo de controversele istoricilor privind originea celor care au conceput şi supravegheat realizarea fortificațiilor moldoveneşti, mâna de lucru şi materialele de construcție nu puteau fi obținute decât prin implicarea locuitorilor satelor din zonele de extracție a pietrei. Petru Rareş, Iliaş Rareş şi Alexandru Lăpuşneanu au cerut ardelenilor în mai multe rânduri să le trimită pietrari pentru diferite construcții sau activități de întreținere[12]. Motivul nu îl constituia absența unor asemenea lucrători moldoveni, ci nivelul încă modest al dezvoltării meşteşugului în perioada respectivă. De aceea, Vasile Lupu îi solicita lui Gheorghe Rakoczi I pietrari pentru curțile de la Suceava, „ca să arate acestor meşteri ce sînt aice…"[13].

Lucrând alături de meşteri din afara provinciei, pietrarii moldoveni au preluat unele tehnici de construcție, tipuri de unelte şi elemente de ornamentică, pe care le-au adaptat nevoilor lor. La Deleni-Hârlău se păstrează încă amintirea construirii zidului de incintă cantacuzinesc. Toți locuitorii satului, înşiruiți din deal, de la „Pietrărie" şi până-n locul construcției, au purtat piatra din mână-n mână, fără oprire până la finalizarea lucrării[14]. Experiențe asemănătoare au avut sătenii din Deleni şi cu ocazia zidirii coşerelor boiereşti, a hanului domnesc şi a conacelor Ghiculeştilor. Se explică astfel preluarea de către arhitectura populară din zonă a contraforților din piatră la garduri, boltirea şi

[10] Inf. Gheorghe I. Munteanu, 67 ani, funcționar, satul Oniceni, com. Forăşti, jud. Suceava. (Înregistrare mg., aprilie 2001).
[11] Inf. Alexandru V. Iordache, 73 ani, pălimar, satul Cucuteni, jud. Iaşi. (Înregistrare mg., august 2002).
[12] Alexandru I. Gonța, *Legăturile economice dintre Moldova şi Transilvania în secolele XIII-XVII*, Bucureşti, 1989, p. 130, 135, 148.
[13] E. Hurmuzaki, *Documente privitoare la istoria românilor*, ed. N. Iorga, Bucureşti, vol. XV_2, p. 1103, nr. 2045.
[14] Inf. Ilie Şalaru, 67 ani, pietrar, satul Deleni, jud. Iaşi. (Înregistrare mg., mai 1999).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

încheierea cu cheie de boltă (*împănare*), deseori fără nici un liant, a podurilor, podețelor şi beciurilor, abundența temeliilor şi zidurilor din piatră[15].

Contraforți din piatră la garduri, Deleni

La Tansa-Iaşi, vechi şi renumit centru meşteşugăresc, lucrează laolaltă olari, butnari, rotari, împletitori de nuiele şi pietrari. La sfârşitul secolului al XIX-lea, unii dintre meşterii pietrari italieni, veniți în număr mare în România pentru construirea diferitelor edificii publice şi private, s-au oprit la Tansa, angajându-se la ridicarea podului de piatră şi a bisericii din sat. Lucrările au durat mult, cu întreruperi, unii dintre italieni stabilindu-se definitiv în sat, urmaşii lor putând fi încă depistați în onomastică. Atât cioplitorii cât şi zidarii şi-au ales ajutoare dintre localnici, pe care i-au inclus ulterior în echipele care au lucrat în Iaşi, Roman, Avereşti etc., un prilej bun pentru ca aceştia să-şi însuşească uneltele, tehnicile de şlefuire şi de îmbinare, precum şi diferite elemente arhitectonice şi ornamentale care erau până atunci însemne identitare ale italienilor. Deja în 1907, un C. D. Vârlan[16], lucra „gratis bisericei” una

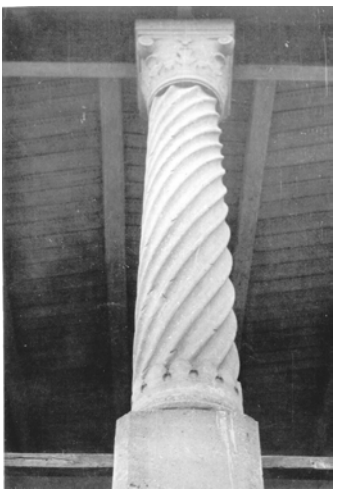
[15] Vasile Munteanu, *Particularități ale arhitecturii tradiționale din zona etnografică Iaşi*, în „Monumentul. Tradiție şi viitor”, Iaşi, 2001, p. 64-72.

[16] Ca şi în alte cazuri, pietrăritul a constituit pentru cei din neamul Vârlan o îndeletnicire de familie, transmisă până astăzi. În 1846, autoritățile timpului cercetau moartea suspectă a pietrarului Neculai Vârlan… (*Secretariatul de stat al Moldovei 1832-1862. Inventar arhivistic*, Bucureşti, 1966, doc. 1477, p. 252).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

dintre intrări, după cum consemnează o inscripție. Perfecționându-şi cunoştințele dobândite, tănsenii aveau să devină artişti desăvârşiți, măiestria lor regăsindu-se în stele funerare, stâlpi de pridvor şi de poartă, colaci de fântână ciopliți dintr-un bloc sau mai multe bucăți, monumente ale eroilor, poduri; apogeul exprimării artistice în piatră a centrului de la Tansa a fost atins prin realizarea conacului de la Schinetea, aparținând mareşalului Prezan, edificiu la înfrumusețarea căruia şi-au adus aportul şi şcheenii. În vara anului 1944, când se finalizau stâlpii de piatră ai fațadei, ciopliți diferit, lucrările au fost oprite definitiv datorită înaintării armatei sovietice[17].

Conacul de la Schinetea (fațadă)



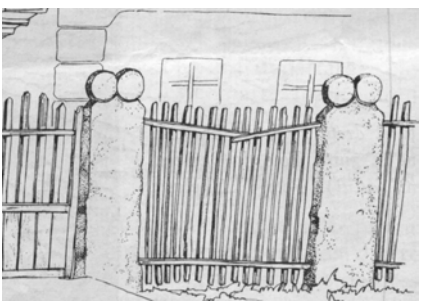
Conacul de la Schinetea (detaliu)

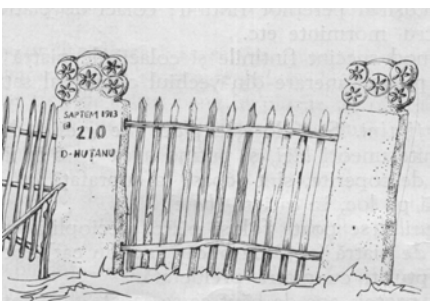
Un punct de referință pe harta prelucrării artistice a pietrei în România îl reprezintă centrul de la Şcheia-Vaslui. Creațiile meşterilor de aici se impun deopotrivă prin originalitatea formelor cioplite şi prin motivele arhaice dăltuite pe unele dintre lucrările lor. Stâlpii de piatră de la porți sunt rotunjiți la partea superioară, amintind de formele antropomorfe. Pe suprafața unde este sugerat „capul” se sculptează, de cele mai multe ori, rozeta cu şase petale, cunoscutul motiv popular. În alte variante, partea de sus a stâlpilor se termină prin două rotunduri – „perechea”, uneori practicându-se trei sau chiar cinci forme circulare de asemenea împodobite.

[17] Inf. Ion Vârtan, 73 ani, pietrar, satul Tansa, jud. Iaşi. (Înregistrare mg., aprilie 1998).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În urma cercetărilor pe care le-a întreprins la Şcheia, etnograful Ion Chelcea considera că stâlpii de porţi la care ne-am referit mai sus reprezintă o transpunere a modelelor preexistente din lemn în piatră[18]. Pentru susţinerea acestei ipoteze pledează tradiţia îndelungată a prelucrării lemnului în zonă, modalităţile comparate de prelucrare şi ornamentica. Motivul care ar fi determinat, potrivit lui Ion Chelcea, înlocuirea stâlpilor de lemn cu stâlpi de piatră a constat în „durabilitatea mult mai mare a acestui din urmă material şi a corespuns nevoii de a crea forme ce se pot transmite şi generaţilor viitoare”[19]. Singură însă, opţiunea pentru durabilitate nu putea determina, credem, înlocuirea relativ rapidă a lemnului cu piatra. Trebuie să ţinem seama că stâlpii de acest tip au fost ciopliţi cu precădere din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, impunându-se în perioada interbelică. Oricum, Ion Chelcea a sesizat două faze ale prelucrării pietrei la Şcheia.





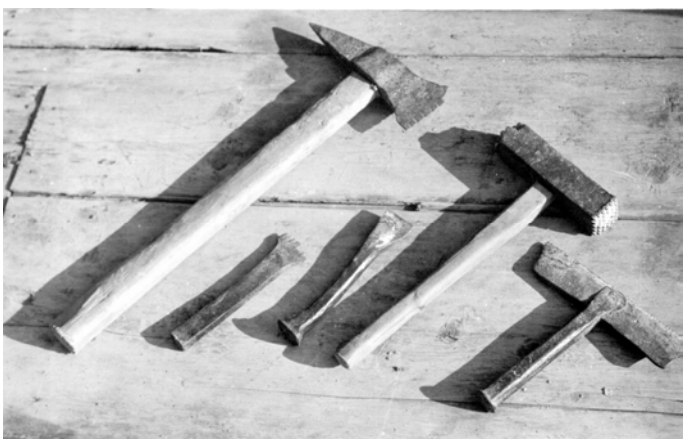
Stâlpi de porţi din Şcheia (după Ion Chelcea)

Mărturiile din prima perioadă a prelucrării pietrei pentru „uzul practic-gospodăresc”[20], păstrate până astăzi (temelia bisericii vechi, crucile, conacul Alexandrescu), nu relevă „preocupări de ordin artistic”, aşa cum este caracterizată cea de a doua fază. Putem presupune că nu lipsa sensibilităţii i-a împiedicat pe meşterii pietrari medievali din Şcheia să-şi exprime fantezia şi talentul ci, mai degrabă, nedeţinerea tehnicilor adecvate şi a uneltelor de finisaj. Acestea au putut fi dobândite mai târziu, când şcheienii au intrat în contact cu pietrarii români din alte zone şi cu meşteri străini, lucrând alături de ei pe diferite şantiere. De altfel, în

[18] Ion Chelcea, *Prelucrarea artistică a pietrei în satul Şcheia din judeţul Iaşi*, în „Studii şi cercetări de istoria artei”, tom. 15, nr. 2, Bucureşti, 1968, p. 246-247.
[19] *Ibidem*, p. 246.
[20] *Ibidem*, p. 244.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

timpul cercetărilor pe care le-am efectuat la Tansa, localitate situată la o distanță relativ mică față de Șcheia, informatorii ne-au relatat că până la venirea italienilor, pietrarii din localitate nu cunoşteau nici ei uneltele pentru cioplire şi finisaj. *Taracul, şarila, bucearda*, dăltițele cu dimensiuni şi forme diverse, ar fi uzitate în ambele centre de mai puțină vreme. Însă, crucile din cimitirul vechi din Tansa, ca şi unele din Șcheia, cu inscripții care trimit la veacul al XVIII-lea, poartă pe ele reprezentări cristice, serafimi, lancea, buretele etc. Memoria colectivă (cu dezavantajele ei) a tănsenilor, reține faptul că înainte de venirea italienilor, crucile ca şi alte obiecte, se ciopleau „numai cu toporul”[21], fără a specifica forma acestuia. Informația ar putea fi veridică dacă ținem seama că şi cioplitorii din Deleni, centru unde italienii nu au zăbovit, calcarele dure împiedicându-i să dea randament, se folosesc în activitatea lor numai de ciocanul cu unul sau două vârfuri (*țâuri*) ascuțite. Un obiect asemănător dălții, un *zgârieci*, foloseau numai când lucrau monumente funerare evreieşti. Inscripția gravată respecta întocmai modelul primit de la client, fără ca meşterul să ştie, în cele mai multe cazuri, „despre cine era vorba”[22].



Unelte de pietrărit din Tansa: tarac, dălți, ciocan-buceardă, şarilă

O valoare artistică, spirituală şi simbolică deosebită au crucile din Șcheia, în fapt basoreliefuri realizate pe blocuri paralelipipedice din piatră, conținând crucea şi alte simboluri creştine, inscripții cu caractere latine sau chirilice, precum şi diverse motive ancestrale: rozeta, soarele şi luna antropomorfizate, pomul vieții, pasărea suflet.

[21] Inf. Ion Vârtan.
[22] Inf. Ilie Şalaru.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Meşteri atât în lemn cât şi în piatră sunt şi locuitorii din Grozeşti-Bacău. Scările, stâlpii de scări şi de garduri au ornamente din abundenţă, sugerând însă prin modul de reprezentare şi execuţie o puternică influenţă urbană[23]. De altfel, atât la Tansa cât şi la Schinetea, avem surpriza să întâlnim combinaţii insolite, între arhitectura tradiţională şi cea aulică. Unele case cu tindă şi o odaie sau cu tindă şi două odăi, au în locul deregilor de la prispă coloane de piatră sculptate în spirală, compuse câteodată din trei bucăţi şi terminate în partea de sus cu un capitel bogat ornamentat.

Coloane şi capiteluri la o casă ţărănească din Tansa

Apariţia şi dezvoltarea centrelor de pietrărit, accentuarea particularităţilor care le evidenţiază, au fost condiţionate, firesc, înaintea altor considerente, de calitatea tipurilor de rocă din fiecare zonă, de posibilităţile concrete de exploatare şi de cantităţile de piatră din cariere. Pentru adunarea bolovanilor de râu şi scoaterea pietrelor din maluri nu sunt necesare cunoştinţe şi unelte speciale. Nici locuitorii din zonele de munte, care se asociază pentru „făcutul pietrei”, exploatând filoane moi de suprafaţă, în vederea vânzării, nu stăpânesc tehnici complicate[24].

[23] Gheorghe Aldea, *Sculptura ţărănească în piatră*, Bucureşti, 1969, p. 15.
[24] Inf. Ion Ştefănucă, 38 ani, morar şi pietrar, satul Stânca, com. Pipirig, jud. Neamţ. (Înregistrare mg., aprilie 2000).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Toate aceste materiale, neprelucrate sau, uneori, fasonate sumar, sunt utilizate doar la zidirea fântânilor, beciurilor, temeliilor, podurilor.

Procurarea pietrei în regiunile deluroase, la podiş şi câmpie se face anevoie. Blocurile de gresii diferite sau calcare oolitice sunt acoperite de straturi groase de pământ şi nisip. După secole de exploatare neîntreruptă, volumul de muncă pentru extracția pietrei în astfel de cariere s-a mărit, zăcămintele de suprafață epuizându-se sau rărindu-se considerabil. Din acest motiv, la Ibăneşti-Botoşani activitatea de pietrărit s-a stins; şcheienii săpau în urmă cu patru decenii până la 3-3,5 m până găseau piatra bună de lucru[25]; la Deleni, urmele excavărilor se întind kilometri în şir iar la Tansa, ultimul pietrar care mai activează, Ion Vârtan, consideră că unul din principalele motive pentru restrângerea activității centrului se datorează tot adâncimii la care se găseşte piatra.

Doi membri ai unei dinastii de pietrari: Gheorghe Vârtan (foto 1967)
şi fiul său Ion (foto 1998)

Distincția între cioplitori şi pietrarii obişnuiți, care exploatează material pentru construcții, apare încă din carieră. Cu toții se folosesc de cazmale, sape, târnăcoape, cu ajutorul cărora degajează pământul; de uz comun sunt şi baroasele mari, ciocanele, dălțile, rângile pentru spartul şi

[25] Ion Chelcea, *op. cit.,* p. 244.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

dislocarea monoliților. Cioplitorii însă cunosc diferitele varietăți de rocă, selectând piatra după calitate, formă şi dimensiuni, în funcție de produsul care trebuie obținut. După ce s-au asigurat că *steiul* nu prezintă fisuri, acesta este despicat cu *pene* din fier (odinioară din lemn de carpen) şi săltat prin tehnica *podiuşcilor*. Meşterii din Tansa consideră că piatra de la Şcheia este mai bună, mai *deasă*; la Deleni deşi piatra se scoate din mai multe puncte de pe Dealul Mare-Hârlău, doar unele sortimente cu *dinți*, zgrunțuroase, găsite doar în „Pietrărie", sunt bune pentru cioplitul râşnițelor şi al pietrelor de mori.

Extragerea pietrei în carieră, Deleni

Probleme deosebite (efort, pericol) apar şi în momentul scoaterii blocurilor din gropi (se întrebuințează pârghii, role, scripeți), la urcarea în car (sunt necesari mai mulți oameni pentru asemenea operațiune), şi în timpul transportului. În secolele trecute căratul pietrei, uneori la distanță, era asigurat tot de locuitorii din împrejurimile carierelor[26].

În afară de construcțiile pe care le-am menționat (cetăți, mănăstiri fortificate, curți domneşti şi boiereşti) şi de acoperirea nevoilor locale, activitatea centrelor de pietrărit a fost impulsionată odată cu dezvoltarea oraşelor şi a târgurilor. În Iaşi de pildă, se aducea piatră din provincie, nefiind suficiente cantitățile obținute din exploatările de la Repedea şi

[26] Gheorghe Bodor, Melania Ostap, Victoria Semendeaev, *Contribuții la studiul meşteşugurilor din Tansa, jud. Iaşi*, în **R.M.**, nr. 3, Bucureşti, 1973, p. 243.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Copou. Pietrarii ieşeni, frecvent consemnați din secolul al XVIII-lea[27], beneficiind apoi de privilegiile organizării în breaslă, au făcut în cele din urmă loc atât italienilor cât şi meşterilor țărani, participând împreună la edificarea clădirilor Universității, Mitropoliei, la amenajarea Râpei Galbene etc. Gustul modernității pentru edificii impozante, durabile şi frumos decorate, manifestat deopotrivă la particulari şi la tânărul stat, nevoit să-şi adăpostească demn noile instituții, a determinat o nevoie crescândă de piatră şi pietrari. Lucrările lor (şcoli, primării, spitale) sunt răspândite până în cele mai obscure târguri sau reşedințe comunale. Puțin după mijlocul secolului al XIX-lea, statisticile oficiale consemnau în Moldova activitatea a zece cariere de piatră[28], dar cu siguranță numărul lor era cu mult mai mare, fără a mai pune la socoteală exploatările temporare ori ocazionale.

*
* *

Indisolubil legate de practicarea agriculturii, râşnițele şi morile cu pietre au deținut o vreme îndelungată supremația între tehnicile utilizate pentru zdrobitul-măcinatul cerealelor folosite în alimentația oamenilor[29], pentru prepararea hranei animalelor şi, uneori, pentru fărâmițarea semințelor oleaginoase sau a sării. Indiferent de natura forței care le-a acționat, de ingeniozitatea mecanismelor şi soluțiilor pentru sporirea randamentului, morile cu pietre au cunoscut o mare densitate în toate provinciile româneşti, parcurgând întregul ev mediu, rezistând concurenței morilor mecanice în perioada modernă şi continuându-şi, insular, activitatea până astăzi.

Susținerea unei activități economice atât de importante a presupus specializarea meşterilor din mai multe centre în confecționarea pietrelor de moară şi râşnițe, mai cu seamă acolo unde se găseau roci dure, rezistente la frecare. Sate renumite pentru astfel de produse au fost: Deniştepe (Dobrogea), Pietrari (Muscel), Pocruia şi Sohodol (Gorj), Stănija (Zărand), Ciceu (Bistrița-Năsăud)[30], Covasna, Reghin, Baia Mare,

---

[27] Ştefan Olteanu, Constantin Şerban, *Meşteşugurile din Țara Românească şi Moldova în evul mediu*, Bucureşti, 1969, p. 259.
[28] ***, *Dezvoltarea economiei Moldovei între anii 1848 şi 1864. Contribuții*, Bucureşti, 1963, p. 180.
[29] Karoly Kós, *Pietrăritul şi pietrele de moară din Ciceu*, în **A.M.E.T.**, anii 1959-1961, Cluj, 1963, p. 78-81.
[30] Valer Butură, *Etnografia poporului român*, Cluj, 1978, p. 375.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Şurdeşti (Lăpuş), Curechiu şi Blăjeni (Apuseni)[31], Strâmbu (Cluj), Tărcăița (Bihor), Sâncrai, Dăneşti (Harghita)[32] etc.

În Moldova, morile încep să fie pomenite în documente chiar de la începutul secolului al XV-lea, cu ocazia unei danii făcute de Alexandru cel Bun mănăstirii Moldovița[33]. Ştirile se înmulțesc apoi, devenind covârşitoare. În vechile hrisoave se consemnează moşteniri, danii, construcții, vânzări şi cumpărări, având ca obiect morile, locurile de moară sau pietrele. În mod curios, localitățile unde se ciopleau şi de unde se aduceau acestea din urmă nu apar scrise decât mai târziu.

În lipsa informațiilor sigure, am putea deduce că unele pietre de moară puteau veni în Moldova, o bună bucată de vreme, din satele renumite pentru această îndeletnicire, situate în apropierea cetății Ciceului, stăpânită de Ştefan cel Mare, Bogdan, Petru Rareş; în 1561 Alexandru Lăpuşneanu le cerea bistrițenilor „nişte roți de moară din marmură de Hațeg" şi un meşter pentru a le fereca[34].

Nu este însă plauzibilă varianta unui import masiv de pietre de moară care să fi acoperit timp de câteva secole nevoile întregii Moldove, argumentele în această direcție fiind convingătoare chiar în absența izvoarelor scrise. În primul rând, distanțele mari şi dificultățile de transport îngreunau circulația acestor mărfuri, făcându-le mai costisitoare. Cercetările etnografice au relevat că prețurile pietrelor de Ciceu, vândute la distanță, creşteau de peste trei ori față de costul lor în carieră[35]. Rutele pietrarilor ardeleni, ca şi a cărăuşilor specializați de mai târziu, nu erau orientate decât arareori înspre Moldova, oprindu-se în zonele mai apropiate din Bucovina[36]. Pe de altă parte, nici productivitatea meşterilor din Ciceu nu era foarte mare. Pe la 1850, comunitatea pietrarilor din Corabia, 50-60 de oameni, realiza, în medie, 150-170 pietre de moară anual[37].

Asemenea aspecte nu constituiau un impediment pentru domnie, pentru marii boieri şi negustori. Cei mai mulți proprietari de mori însă (boierimea mică, mănăstirile, morile în coproprietate sau obşteşti) şi-au

---

[31] Karoly Kós, *op. cit.,* p. 85.
[32] Gheorghe Iordache, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, vol. III, Bucureşti, 1996, p. 260.
[33] **D.R.H.**, vol. I, doc. 16, p. 23.
[34] Nicolae Iorga, *Documente româneşti din Archivele Bistriței. (Scrisori domneşti şi scrisori private)*, partea I, Bucureşti, 1899-1900, p. LXI.
[35] Karoly Kós, *op. cit.,* p. 101.
[36] *Ibidem*, p. 103.
[37] *Ibidem*, p. 95.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

procurat cu siguranță dintotdeauna pietrele trebuincioase chiar din Moldova, unde se găseau cariere cu materiale potrivite pentru confecționarea acestor obiecte. Suprafața imensă de pământ răscolit la Deleni în căutarea pietrelor, documentele emise mai târziu, precum şi o puternică tradiție orală sunt argumente indubitabile în acest sens.

Lucrările de specialitate indică adesea Delenii drept centru cu tradiție în cioplitul pietrelor de moară. De cele mai multe ori trimiterile au valoare de inventar sau consemnează vechimea şi importanța meşteşugului practicat aici. Studii speciale nu s-au realizat în trecut, cercetarea fiind astăzi mult îngreunată din cauza declinului accentuat al pietrăritului în localitate. De fapt, labirinturile din dealul „Pietrărie" sunt încă populate de echipe care scot piatră pentru construcții, activitate profitabilă şi constant stimulată de cererile clienților. Lipsesc însă *cioplitorii*, obişnuiții de altădată ai „Pietrăriei". În urmă cu o sută de ani, Nicolae Iorga a vizitat „cariera adâncă, în fundul răscolit al căreia zac pietrele de moară din Deleni, acum cu totul învinse de morile de abur cu pietre fine, franceze"[38]. Evident, expresia „cu totul învinse" din textul marelui istoric este o figură de stil, într-o carte de călătorii.

Morile cu vapori au pătruns în Moldova pe la jumătatea secolului al XIX-lea[39], proprietarii lor beneficiind de privilegii din partea statului[40]. Într-un memoriu adresat autorităților în 1843, francezul Felix Barberot îşi argumenta amplu cererea de obținere a unui privilegiu pentru construirea unor astfel de mori, arătând beneficiile pe care le-ar aduce[41]. Deja pe la 1862 statisticile înregistrează 16 mori cu aburi, dintr-un total de 2099[42], ultima cifră fiind cu siguranță mai mare, după alte mărturii credibile din epocă[43]. Numărul morilor mecanice a crescut cu repeziciune, fără a putea să le înlocuiască definitiv pe cele tradiționale, încă foarte răspândite până după cel de-al doilea război mondial. Costul mare al utilajelor cu aburi, întreținerea lor dificilă (funcționarea trebuia asistată de mecanic), a făcut ca acestea să constituie doar apanajul investitorilor străini, al marilor proprietari de pământ şi burgheziei autohtone. Pietrele (în unele cazuri existau două sau mai multe grupuri de măcinat) proveneau într-adevăr

[38] Nicolae Iorga, *România cum era până la 1918*, vol. II, Bucureşti, 1972, p. 42.
[39] Apostol Stan, *Agricultura românească în faza finală a clăcăşiei. 1831-1864*, Bucureşti, 1994, p. 161.
[40] Eva Giosanu, *Contribuții la studiul teascului de ulei de la Ruginoasa* în **A.M.E.M.**, nr. 1, Iaşi, 2001, p. 237-238.
[41] *Ibidem*, p. 237.
[42] Apostol Stan, *op. cit.,* p. 161.
[43] Nicolae Şuțu, *Notițe statistice asupra Moldovei*, Iaşi, 1852, p. 95.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

din Franța, cel mai adesea din La Forté-sous-Jouárre sau Étampes, caracterizându-se printr-o durată mai lungă de folosire şi asigurând totodată o calitate superioară a măcinişului[44]. Atunci când morile cu aburi erau dezafectate sau când pietrele nu mai corespundeau cerințelor de productivitate, erau preluate de cele mai multe ori de către țărani, care le dădeau întrebuințări diverse. Marele teasc de ulei de la Ruginoasa, aflat în colecția Muzeului etnografic al Moldovei, are drept contragreutate o asemenea pereche de pietre; în satul Stânca-Neamț, moara Ioanei Pâțâliga, construită în 1920, funcționează şi în prezent cu două pietre franțuzeşti trecute de limita uzurii, dar pe care nu le-ar schimba decât cu unele de aceeaşi provenienţă.

O formă insolită de „import" al materialului brut din care se ciopleau pietrele de moară este semnalată la Spulber-Vrancea, unde localnicii se deplasau la Monteoru-Buzău pentru a alege şi transporta blocurile de piatră[45].

Deşi pietre de moară calitative s-au confecționat pe scară largă şi la Comăneşti-Bacău, sau, ocazional, din rocă slabă, şi prin alte părți, centrul de la Deleni a deținut supremația executării şi desfacerii acestor produse, pietrarii de aici beneficiind de o atenție deosebită. În 1718, un „Gheorghie pietraru" se număra printre oamenii de încredere ai lui Iordache Cantacuzino, solicitați să întoarcă pe moşie țăranii refugiați din fața tătarilor[46]. Cunoscute uneori sub numele de „pietre de Hârlău", datorită apropierii de târgul unde a existat şi curte domnească, pietrele de moară din Deleni se vindeau pe la jumătatea veacului al XVIII-lea în Țara Românească, alături de horilcă (rachiu), adus tot din Moldova[47]. Ghiculeştii, stăpânii care au urmat Cantacuzinilor la Deleni, au sesizat într-o mai mare măsură importanța economică a carierelor. Conform sămii vătafului moşiei, între anii 1833-1844 la Deleni se obținea „cea mai mare parte a veniturilor din exploatarea carierelor de piatră", „Venitul câmpului" fiind abia pe locul al doilea[48]. Este lesne de presupus că dacă la o moşie de întinderea Delenilor principalele beneficii proveneau din pietrărit, activitatea de exploatare şi cioplire cunoştea o mare intensitate, iar distribuția se făcea pe un vast teritoriu. Două documente, ambele datând din 1823, vin să întărească acest din urmă aspect: în 16 octombrie,

---

[44] Eva Giosanu, *op. cit.*, p. 236-239.
[45] Gheorghe Iordache, *op. cit.,* p. 246.
[46] V. Mihordea, I. Constantinescu, Corneliu Istrati, *Documente privind relațiile agrare în veacul al XVIII-lea*, vol. II, Bucureşti, 1966, doc. 60, p. 137-138.
[47] ***, *Istoria României*, Bucureşti, 1964, p. 378.
[48] Gheorghe Platon, *Domeniul feudal în Moldova în preajma Revoluției de la 1848*, Iaşi, 1973, p. 109.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

paşa din Silistra, Mehmed Selim, îi cerea domnitorului moldovean Ioniță Sandu Sturza să-i facă rost şi să-i expedieze prin Galați „două pietre mari de moară de Hârlău” şi 100 perechi de pietre de râşniță, întrebând şi care erau prețurile[49]. Fără îndoială, marfa pietrarilor din Deleni era tentantă pentru toată lumea căci, peste numai o lună şi jumătate, la 29 noiembrie 1823, paşa de Brăila, de această dată, îi scria domnului rugându-l să-i depisteze şi să-i cerceteze pe cei patru haiduci care-l jefuiseră pe paharnicul Gavrilaşcu la Adjud de pietrele de moară destinate Silistrei şi altor cetăți[50]. Pietrele de moară figurau pe la 1850 şi printre articolele de export moldoveneşti în Rusia, în valoare de 72000 piaştri[51]

Spre sfârşitul secolului al XIX-lea, cu puțin timp înaintea pomenitei călătorii a lui Nicolae Iorga, moşia Deleni avea 18646 hectare, împărțite între doi frați Ghica, iar satul Deleni cuprindea 1651 locuitori, „cari se ocupă cu agricultura şi creşterea vitelor şi mulți cu stoleria şi pietrăria […]. Aici se găseşte o importantă carieră de piatră de moară oolit; această carieră furnizează o excelentă piatră de moară aproape pentru întreaga Basarabia şi Moldova”[52].

Meşterul Ilie Şalaru din Deleni în două ipostaze: în „Pietrărie”, la un vechi loc de extracție şi cioplind o piatră de moară

Pentru cioplitorii din Deleni, concurența cu adevărat serioasă nu a constituit-o pietrele de moară franțuzeşti. Generalizarea morilor cu

[49] **C.D.T.**, doc. 1827.
[50] *Ibidem*, doc. 1828.
[51] Nicolae Şuțu, *op. cit.*, p. 123.
[52] G. I. Lahovary, *Marele Dicționar geografic al României,* vol. III, Bucureşti, 1890, p. 38.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

valţuri anunţa deja disoluţia meşteşugului, iar cooperativizarea a desăvârşit-o în scurt timp. Dintr-o ocupaţie de bază, cioplitul pietrelor de moară a devenit, după jumătatea secolului al XX-lea, o îndeletnicire ocazională. Totuşi, morile din zonele necooperativizate, mai cu seamă din Vrancea şi Neamţ aveau mai departe pietre de la Deleni. Mulţi oameni ale căror mori trecuseră „la colectiv", dar care rămăseseră responsabili pe fostele proprietăţi, îşi aduceau în continuare „pietre de Hârlău" sau în unele cazuri şi le confecţionau singuri din piatră de *caiuşi* (pentru pavat străzi), „mai tari ca de Hârlău", pe care le încingeau cu baloţi din oţel ca să nu crape[53].

În ultimele decenii, capii câtorva familii s-au dedicat cu mai multă perseverenţă meşteşugului transmis din bătrâni: Ciubuc, Cernescu, fraţii Şalaru etc. „Drumul pietrarilor", care duce spre carieră, a continuat să fie străbătut adesea, chiar când nu exista de lucru, în căutarea pietrelor bune pentru mori, operaţiune care presupune intuiţie, noroc şi discreţie. În 1999, Ilie Şalaru îmi arăta conspirativ câteva din locurile doar de el ştiute în care s-ar fi aflat pietre pentru mori. Plănuia să le schimbe destinaţia, intenţionând să cioplească multe *turte* de râşniţă pe care să le monteze într-un dispozitiv acţionat electric, după un prototip pe care îl realizase deja. Instalaţii asemănătoare, folosite tot la prepararea hranei animalelor, am întâlnit şi în Munţii Apuseni, la Corna, pietrele provenind de la vechile râşniţe de mână pentru zdrobit minereul de aur.

Câştigurile obţinute de cioplitori erau mulţumitoare. Din practicarea acestui meşteşug îşi puteau ridica locuinţe şi cumpăra pământ. Durata de lucru necesară confecţionării unei perechi de pietre de moară era de două săptămâni, iar plata se făcea cu bani, arareori în produse. Datorită fluctuaţiei valorilor monetare s-a stabilit şi un etalon mai sigur al preţului pietrelor, amintind de „pecus-ul" antic: „cam cât un mânz bun sau o văcuţă"[54]. Cam la fel se întâmpla, iată, şi cu trei sute şi cinzeci de ani în urmă, când Toader Gherman din Cordăreni, cumpăra de la Toader Arbure „o jumătate de piatră de moară […] cu un cal, preţuit la 30 taleri de argint"[55].

Morarii erau nevoiţi să parcurgă de două ori drumul până la Deleni. Mai întâi se făcea înţelegerea cu pietrarul şi se dădeau

[53] Năstase Nitu, 91 ani, morar, sat Oniceni, com. Forăşti, jud. Suceava. (Înregistrare mg. iulie 1997).
[54] Inf. Ilie Şalaru.
[55] **C.D.M.**, vol. II (1621-1652), Bucureşti, 1959, doc. 1667, p. 336.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

dimensiunile exacte ale pietrelor (60, 70 sau 80 cm în diametru şi o grosime cuprinsă între 15 şi 25 cm), iar la termenul stabilit se întorceau pentru a le transporta. În funcție de mărimea pieselor solicitate, pietrarii desprindeau *scânduri* din rocile dezvelite în prealabil, le *hroiau* în groapă (îndepărtau părțile necorespunzătoare), apoi le ridicau la suprafață. La fața locului, în carieră, trasau conturul, cu ajutorul compaselor, ciopleau şi finisau materialul şi tot de acolo erau preluate de morari.

Râşnițele de mână aveau mare căutare şi încă „se mai întreabă", fiind aproape nelipsite din inventarul gospodăriilor țărăneşti şi din atelierele olarilor. Pietrarii doar le ciopleau, restul instalației şi încastrarea pietrelor rămânând pe seama lemnarilor.

Utilizate în primul rând la făcutul crupelor pentru animale, râşnițele, bine ferecate şi aşezate, pot produce şi o făină acceptabilă pentru alimentația oamenilor. În perioada foametei care a bântuit Moldova în 1946-1947, locuitorii din Deleni şi-au asigurat hrana vânzând un mare număr de asemenea pietre prin târguri, iarmaroace şi sate îndepărtate. Pentru două *turte* primeau 15-25 kg porumb[56]. Oamenii preferau râşnița în locul morii, unde puținul pe care-l aveau ar fi fost vămuit iar „luxul" deținerii unei cantități oarecare de cereale n-ar fi trecut neobservat de către restul comunității.

Nemaiavând vigoarea de altădată, activitatea centrelor de pietrărit se caracterizează în prezent prin diminuarea volumului de comenzi. În consecință, a scăzut şi numărul cioplitorilor, care s-au orientat spre alte îndeletniciri.

Atelierele de pietrărit nu au existat niciodată în satele pe care le-am investigat. Pietrarul avea doar uneltele specifice, pe care le întrebuința în carieră, în propria ogradă sau la domiciliul clientului. Uneori, beneficiarii lucrărilor puneau la dispoziție şi piatra. În ultima vreme se manifestă tot mai des tendința de refolosire a vechilor scări, stâlpi şi lespezi de la casele dezafectate. Dacă bogata ofertă a materialelor de construcții, ieftine, durabile şi uşor de modelat constituie încă un element însemnat pentru restrângerea pietrăritului tradițional, o şansă pentru revitalizarea, sau măcar perpetuarea acestui meşteşug, s-ar putea regăsi în vastul program de restaurare a monumentelor istorice.

[56] Informator Ion Moldoveanu, 75 ani, pietrar, satul Deleni, jud. Iaşi. (Înregistrare mg. mai 1999).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Abstract

Without equalizing the ampleness of wood, clay or fibre processing crafts, the traditional stonecutting represented an important activity in Moldavian villages.

Used both in the modest foundations of peasant cottages and in building up of grandious fortifications, stone has been intensely exploited throughout the centuries, from quarries, abrupt banks or out of river beds. In time, the stonecutting centres evolved by means of improvement of techniques and tools. Although in the beginning stone was little cut and shaped, subsequently remarkable artworks were accomplished. The carved shapes suggest a gradual transition from woodcarving to stonecutting, maintaining the ancestral decorative motifs. In other cases, the influence of foreign craftsmen on the autochthonous stonecutters is obvious.

A special place within our study is held by the activity of stonecutters who made millstones and grinding mills. The stone mills had the supremacy over the grinding techniques during the entire mediaeval and modern age. The stonecutters from Deleni – Hirlau cut these handicraft wares from generation to generation that fulfilled the needs of the provence and even became export goods. Nowadays, the stonecutters' activity diminished as a result of the competition with other construction materials, of rarity of stone mills and of difficulties in extracting stone from quarries.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Ratoşul domnesc din Deleni

Fragment din vechiul zid cantacuzinesc Deleni

Gard din piatră, Deleni

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Beciuri din piatră

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Cruce din cimitirul vechi din Tansa

Cruce din Deleni

Stelă funerară din Şcheia

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Cimitirul vechi din Tansa. Vedere generală

Pietre funerare din Arsura-Vaslui şi Cucuteni-Iaşi

Cruci vechi din piatră

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Râşniță cu hadarag
(Muzeul Etnografic al Moldovei)

Râşniță, Băiceni-Iaşi

Râşnițe dezafectate, Deleni-Iaşi

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Râşniţă pentru cânepă, Volovăţ-Suceava
(Muzeul Etnografic al Moldovei)

Râşniţă pentru smalţ, Iaşi
(Muzeul Etnografic al Moldovei)

Calcare oolitice pentru râşniţe

Ciocan pentru ferecat

Instalaţie electrică cu pietre de
râşniţă pentru măcinat

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fântâni din Dobrovăț, Iaşi

Fântână pentru animale, Hârtop-Suceava

Fântâni din Băiceni-Iaşi

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Colaci de fântâni din Deleni

Podețe din piatră, Deleni

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fântână cu treucă pentru vite, Deleni

Treuci pentru păsări, Băiceni

Troacă pentru porci, Băiceni

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Bucătării din piatră, Dobrovăţ şi Băiceni

Plită pentru gătit, Deleni

Vălătug din piatră pentru treierat, Vetrişoaia-Vaslui

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

BÂTE CIOBĂNEŞTI ÎN PATRIMONIUL MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

Victor Munteanu

„Bâta şi câinele nu se vând
pentru că nu se pot plăti”

Subiectul studiului nostru, cel al bâtelor ciobăneşti aflate în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei, nu poate fi înțeles pe deplin decât în contextul generos al ocupației tradiționale a păstoritului la răsărit de Carpați, activitate cu o vechime remarcabilă, încât cu greu s-ar hazarda cineva să-i determine începuturile. Cert este însă că în urmă cu trei secole, Dimitrie Cantemir nota imposibilitatea cunoaşterii numărului oilor de pe munte, în special în părțile apusene ale Moldovei, unde „terenurile nu erau prea prielnice semănăturilor, creşterea oilor fiind singura cale care oferea hrana zilnică”[1].

Despre importanța păstoritului în viața tradițională românească, specialiştii în lingvistică analizează frecvența termenilor specifici acestei ocupații, semnalând abundența lor în toponimie, antroponimie şi expresii, proverbe şi zicători, atât pe teritoriul actual al României, cât şi în enclavele româneşti din sudul Dunării[2]. În plus, în monografia domnitorului-cărturar, oieritul apare ca ocupație exclusivă în cele două „republici”, Câmpulung şi Vrancea, astfel încât „locuitorii de acolo nu au ştiință de plug”[3].

Chiar dacă anumite considerații trebuie privite cu rezervă, importanța acestei ocupații tradiționale nu poate fi contestată. Păstoritul a început să-şi piardă întâietatea în cuantumul ocupațiilor începând cu anul 1829, anul semnării tratatului de la Adrianopol. Prin acesta, Țările Române primeau dreptul de a exporta grâne, după ce în prealabil asiguraseră aprovizionarea Constantinopolului. Acest fapt a avut drept consecință extinderea terenurilor arabile în dauna pădurilor şi a locurilor de păşunat. Într-un timp istoric relativ scurt, caracterul pastoral-agrar al

---

[1] Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei,* Bucureşti, 1961, p. 61.
[2] Ion Popescu-Sireteanu, *Limba şi cultura populară,* Bucureşti, 1983, p. 9.
[3] Dimitrie Cantemir, *op. cit.*, p. 163.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

ocupațiilor tradiționale suportă o mutație semnificativă, în fapt o inversare a raportului, spre jumătatea secolului al XIX-lea putându-se vorbi de o economie agro-pastorală. Trebuie menționat însă că păstoritul a fost practicat în majoritatea covârşitoare a zonelor Moldovei în cadrul gospodăriilor mixte, creşterea oilor şi cultivarea pământului situându-se într-o relație de complementaritate.

Într-o astfel de ecuație, ciobanul, păstorul, oierul a fost şi rămâne o personalitate remarcantă a comunităților tradiționale româneşti. Stimat de către ceilalți membri ai comunității el este păstrătorul şi purtătorul unor obiceiuri străvechi nealterate, a unei înțelepciuni aparte dobândită în contextul trăirilor unei vieți izolate, plină de privațiuni şi principii. Îmbrăcămintea sa, vorbele şi strigăturile, superstițiile şi credințele, cântecele şi modul de a se purta, îl coboară pe cercetător într-un timp arhetipal, sacru şi profan deopotrivă. Dovada recunoaşterii acestui statut deosebit o regăsim cel mai adesea în colindele în care Zeul-Moş al vechilor români este descris drept un Cioban-Moş, cu o atitudine demiurgică față de semenii săi şi față de animalele sale[4].

Imaginea acestui cioban, a acestui păstor, cel puțin în cultura tradițională românească, ar fi incompletă fără bâta sa, pe care o poartă întotdeauna cu el, la munte sau la şes, indiferent de momentul zilei sau de activitățile pe care le desfăşoară.

Bâta, armă înzestrată cu potențe magice pe întreaga arie europeană, având o simbolistică falică pusă în legătură cu focul, fertilitatea şi regenerarea[5], trebuie raportată la întreaga viață pastorală, la paza oilor în munte, la ocupațiile ciobanului, la singurătatea lui, la primejdiile care îl pasc şi la particularitățile spațiului geografic[6]. Bâta ciobănească îndeplineşte o sumedenie de funcții: serveşte la „urcuş şi coborâş” (călare pe băț); este un mijloc de apărare față de fiare, câini şi oameni; ajută la transportul lucrurilor ciobăneşti (traista şi gluga); sprijină ciobanul („doarme în băț”); serveşte de război pentru număratul oilor sau ca unitate de măsură a lungimii şi enumerarea ar putea continua[7].

După cum constata Gheorghe Oprescu, din Balcani şi până în Irlanda[8], păstorii îşi petrec timpul crestându-şi bâtele, diferențele constând în materialul folosit, simbolistică şi probabil semantica ornamentației.

---

[4] Romulus Vulcănescu, *Mitologie română*, Bucureşti, 1987, p. 545.
[5] Jean Chevalier, A. Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, Bucureşti, 1994, vol. I, p. 182.
[6] Traian Herseni, *Probleme de sociologie pastorală*, Bucureşti, 1941, p. 11.
[7] *Ibidem*, p. l0.
[8] Gheorghe Oprescu, *Arta țărănească la români*, Bucureşti, 1922, p. 61.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Colecţia patrimoniului Muzeului Etnografic al Moldovei conţine un număr de 47 de bâte ciobăneşti care nu acoperă însă toate zonele etnografice ale Moldovei, marea lor majoritate provenind din zonele Rădăuţi, Neamţ, Vrancea şi Podişul Central Moldovenesc (în principal partea nordică a acestuia, spre bazinul Bahluiului).

În ceea ce priveşte materialul din care au fost confecţionate bâtele, acesta este în exclusivitate lemnul, în principal de esenţă tare (corn, fag, paltin), la care se adaugă în unele cazuri „accesorii" metalice (inele, cercuri din alamă, cositor sau mai rar plumb). Predominant este însă lemnul de corn, înzestrat de credinţa populară cu potenţe magice de stimulare a vieţii, preferat pentru confecţionarea bâtelor ciobăneşti, care pe lângă rosturi practice mai aveau şi o serie de proprietăţi magico-simbolice în apărarea turmei şi stimularea fecundităţii oilor[9] (atingerea periodică a oilor cu bâta în scopul fertilizării acestora, atingerea cămăşii ciobăneşti cu bâta pentru determinarea întoarcerii oii rătăcite la turmă etc.). Este interesant faptul că limba română a înscris în structura sa asemănarea simbolică dintre acest arbust, cu lemnul cel mai tare din Europa, şi cornul animalelor, ambele având funcţii apotropaice şi fecundante[10].

Studierea bâtelor din colecţie a condus la identificarea a trei tehnici de confecţionare a acestora.

Prima dintre acestea şi cea mai frecvent întâlnită atât în Moldova, cât şi în restul spaţiului românesc, constă în tăierea arbustului tânăr, subţierea lui cu toporul, netezirea prin răzuială cu ciobul de sticlă „ţinut în dungă" şi crestarea ornamentului cu cuţitul. Această tehnică a fost studiată în detaliu şi descrisă de către Traian Herseni[11].

O a doua tehnică este cea a strunjirii bâtelor la strung, după tăierea lemnului. Este adevărat că asemenea bâte „strujite" au început să fie confecţionate de abia pe la începutul secolului al XX-lea, decorarea, închistrirea lor se făcea însă, ca şi în cazul precedent folosindu-se aceleaşi tehnici tradiţionale.

Ultima tehnică la care facem referire este probabil şi cea mai arhaică, fiind utilizată la obţinerea bâtelor cu „noduri". După cum vom vedea, este vorba de o ghintuire naturală a bâtelor ciobăneşti. În acest sens, ciobanul îşi alegea un arbust tânăr, pe care, fără să-l taie, îl cresta din loc în loc cu cuţitul. Operaţiunea aceasta se făcea primăvara, când seva invadează tânăra plantă. Aceasta, în efortul său de a-şi „închide

---

[9] Ivan Evseev, *Dicţionar de magie, demonologie şi mitologie românească,* Timişoara, p. 94.
[10] *Ibidem,* p. 95.
[11] Traian Herseni, *op. cit.,* p. 36.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

rănile”, dădea naştere la acele excrescenţe care în timp deveneau nodurile dorite de cioban. Uneori, operaţiunea era repetată 2-3 ani la rând, în funcţie de mărimea nodurilor la care se dorea să se ajungă. În cele din urmă, tânăra plantă era tăiată (de obicei toamna), crestată, sculptată şi uscată.

În marea lor majoritate, bâtele ciobăneşti au formă cilindrică şi se termină în partea superioară cu o porţiune de formă ovoidală, deseori sculptată cu figuri antropomorfe sau zoomorfe (cap de cal sau şarpe preponderent), numită „măciucă”, cu rol practic (mâner), dar şi magic (apotropaic).

Cu foarte puţine excepţii, bâtele din colecţia Muzeului Etnografic al Moldovei prezintă ornamente executate prin crestare cu cuţitul. După cum direcţia firelor în ţesut trebuia să conducă la ornamente geometrice sau la o anume reprezentare a florilor, frunzelor şi figurilor, tot astfel, fibra lemnului, prin direcţia şi rezistenţa ei, dat fiind şi instrumentul primitiv de care se serveşte ciobanul, nu putea permite prea multe genuri de ornamentică, libertatea executantului fiind restrânsă de aceşti factori[12].

Detalii de pe bâte aflate în colecţia Muzeului Etnografic al Moldovei

Studiul ornamenticii relevă faptul că arta crestăturilor de pe bâtele ciobăneşti, preia şi valorifică tradiţii geometrice autohtone traco-dacice, străromâneşti[13], dar şi ilirice şi celtice[14].

[12] Gheorghe Oprescu, *op. cit.*, p. 62.
[13] Nicolae Dunăre, *Ornamentica tradiţională comparată*, Bucureşti, 1979, p. 49.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Nu putem fi de acord cu Gheorghe Oprescu atunci când consideră că ornamentica bâtelor ciobăneşti era făcută „fără alt scop decât numai dorința de a-şi alina neplăcerile unei vieți grele şi monotone, prin contemplarea unor forme sau a unor ornamente care să le mulțumească ochiul”[15]. Repetarea obsesivă a anumitor simboluri, prezența obligatorie a anumitor figuri pe bâtele ciobăneşti, demonstrează înaintea oricărui incontestabil rol estetic, un rol magico-apotropaic, cu atât mai mult, cu cât reprezentările de care ne vom ocupa în continuarea studiului nostru dețin o poziție privilegiată în mitologia şi demonologia românească. Chiar dacă semnificațiile acestor simboluri nu mai sunt astăzi conştientizate de ciobanul care îşi încrustează bâta, este evident faptul că, într-un anume timp, ele au fost atât de puternice încât inovațiile în ornamentica specifică lipsesc cu desăvârşire.

Bâtele ciobăneşti din colecția muzeului ieşean cuprind din punct de vedere al formei, toate cele trei categorii de ornamente din clasificarea realizată de Nicolae Dunăre[16]. În acest sens întâlnim elemente, motive şi compoziții ornamentale geometrice sau geometrizate redate pe axe sau contururi, elemente negeometrice sau liber-desenate, redate în special pe contururi, precum şi compoziții ornamentale mixte, constând din combinarea unor motive geometrice cu motive liber-desenate.

Tehnicile de ornamentare a bâtelor ciobăneşti nu sunt foarte numeroase, dar permit realizarea unui produs care, din punct de vedere estetic, este perfect armonios (crestarea lemnului cu cuțitul pentru realizarea unor încrustații excizate şi incizate, sgrafierea acestuia cu vârful cuțitului, pentru realizarea în special a motivelor florale şi zoomorfe, sculptarea în special a „măciucii” şi nu rareori a şarpelui încolăcit pe bâtă şi pirogravarea cu un fier înroşit în foc). Decorul este ordonat în registre, pe cele mai multe dintre piese existând o alternanță geometrizare/liber-desen. O altă caracteristică a decorului de pe bâtele din colecția Muzeului Etnografic al Moldovei este plasarea acestuia în jumătatea superioară a bățului, partea inferioară fiind întărită de multe ori prin inele de metal menite să-i sporească rezistența.

---

[14] Virginia Cartianu, *Urme celtice în spiritualitatea şi cultura românească*, Bucureşti, 1972, p. 123.
[15] Gheorghe Oprescu, *op. cit.*, p. 64.
[16] N. Dunăre, *op. cit.*, p. 48.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În ceea ce priveşte reprezentările, fie ele stilizate sau nu, se regăsesc fără excepție în panteonul sacru românesc.

Unul dintre cele mai des întâlnite este motivul bradului sau al brăduțului, arbore sacru în mentalitatea tradițională românească. Este cunoscut rolul său în riturile tradiționale (naştere, căsătorie, moarte) şi considerația deosebită pe care ciobanii o acordă acestuia (spovedania la brad)[17].

În aceeaşi măsură apare rozeta sau roata solară, simbolizând forța apotropaică de îndepărtare a duhurilor şi forțelor nefaste, element ce reprezintă un argument suplimentar privind încărcătura magică a bâtei ciobăneşti[18].

Poate cel mai puternic simbol care apare pe bâtele ciobăneşti este însă „colțul de lup". Lupul, animalul sacru prin excelență al românilor, constituie o prezență relevantă în practicile magice ale păstorilor. O parte dintre ele se referă la magia de apărare împotriva atacurilor acestor fiare asupra stânelor[19], dinții fiind înzestrați cu mare putere apotropaică sau de stimulare magică a sănătății şi curajului oamenilor[20].

De aceeaşi poziție privilegiată ca a lupului se bucură şarpele, întâlnit pe bâtele ciobăneşti fie sculptat, înfăşurându-se pe băț, fie sub formă stilizată (crestat) sau cu capul în locul „măciucii" din partea superioară.

Mesager al erosului în descântecele în care este conjurat să se transforme în foc[21], şarpele casei apare ca imagine iconică în ornamentică, având rol de apotropeu[22], devenind însă repede malefic atunci când nu sunt respectate anumite interdicții. Întreaga simbolistică a şarpelui şi dubla atitudine a omului față de acesta[23], de teamă şi de venerație, se regăsesc poate, în esență, în expresia populară „Dumnezeu zice că omul e şarpe"[24]. Păstrător al echilibrului familial, el este totodată şi simbolul strămoşului arhetipal, al mesagerului între lumea celestă şi cea terestră[25].

Nu este în intenția noastră să tratăm la modul exhaustiv toate reprezentările care apar pe bâtele ciobăneşti din colecția muzeului ieşean.

---

[17] Ion Diaconu, *Păstoritul în Vrancea*, Bucureşti, 1930, p. 131.
[18] Gh. Vrabie, *De civitate rustica*, Bucureşti, 1999, p. 101.
[19] Antoaneta Olteanu, *Metamorfozele sacrului*, Bucureşti, 1998, p. 169.
[20] Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 238.
[21] Petre Ursache, *Eseuri etnologice*, Bucureşti, 1986, p. 255.
[22] Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 450.
[23] Petre Ursache, *op. cit.*, p. 242.
[24] *Ibidem*, p. 244.
[25] *Ibidem*, p. 245.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Totuşi, ar trebui măcar amintite „apariţiile" câinilor, ale urşilor şi cailor, cu încărcătura lor magică distinctă şi bine definită.

Nu avem pretenţia cercetării complete a colecţiei de bâte ciobăneşti din patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei. Cu toate acestea, în loc de concluzie, putem sugera câteva coordonate de urmărit.

În primul rând, este necesară îmbogăţirea colecţiei cu piese din zonele etnografice care, din acest punct de vedere, reprezintă încă pete albe: Covurlui, Fălciu, Putna, Trotuş, partea sudică a Podişului Central Moldovenesc, Roman, Câmpulung şi Botoşani.

Pe de altă parte, un element oarecum surprinzător este lipsa întrebărilor despre bâta ciobănească în chestionarele păstoreşti ale lui B. P. Haşdeu şi Ion Popescu-Sireteanu[26].

De asemenea, deşi bâta este nelipsită din viaţa păstorului, personalizată chiar în expresiile zilnice cu formula de „tovarăş la păscutul oilor"[27], termenul în sine sau cu variaţiile sale (botă, băţ, măciucă etc.) nu apare în folclorul păstoresc (cântece, balade, strigături etc.). Acest fapt, precum şi apariţia termenului de „lance", în locul celui de bâtă[28], ne duce cu gândul la posibilitatea existenţei unui tabu, însă datele pe care le deţinem în prezent nu permit emiterea unui verdict în această privinţă.

Résumé

Car l'occupation du pâtre (du berger) a été l'une des activités traditionnelles principales des roumains, une étude sur la houlette, accessoire obligatoire du berger, apparaît comme absolument nécessaire.

Sans aucune prétention d'être exhaustif, le travail ci-dessus a égard aux houlettes qui se trouvent dans la collection du Musée d'Ethnographie de la Moldavie et tente d'analyser leurs techniques d'exécution, le matériel dont elles sont réalisées, les symbols qui apparaissent dans les entailles avec leurs connotations esthétiques et magique-religieuses, de même que leurs fonctions.

[26] Ion Popescu-Sireteanu, *Chestionar păstoresc,* Iaşi, 1983, p. 70-72.
[27] Muzeul Etnografic al Moldovei, Fişă analitică de evidenţă nr. 21511, întocmită de Petru Cazacu.
[28] Ion Popescu-Sireteanu, *Limba şi cultura populară,* p. 30.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

O RESTITUIRE NECESARĂ

Asemenea altor studii ale profesorului Petru Caraman, textul ce se publică acum – după mai bine de patruzeci de ani de când a fost scris – poartă amprenta vremurilor zbuciumate şi a adversităţilor de tot felul, pe care cărturarul a trebuit să le înfrunte.

Autorul cărţii este savantul ceh Antonin Václavik; fost profesor de etnografie slavă la Universitatea din Brno, un prieten apropiat al etnologului ieşean. Când volumul cercetătorului ceh se mai afla încă sub tipar, un alt specialist de la Academia din Praga, care cunoştea îndeaproape studiul acestuia, îi trimitea o scrisoare lui Petru Caraman, sugerându-i să recenzeze opera respectivă: „Nu văd cine ar putea să dea o judecată mai competentă şi mai obiectivă asupra frumoasei, monumentalei lucrări a lui Václavik”.

Profesorul Caraman a acceptat, în principiu, propunerea ce i s-a făcut, iar vestea a ajuns de îndată la Václavik, care i-a scris, la rândul său, spunându-i printre altele: „Am auzit că ai de gând să te ocupi de cartea mea, când o să apară. Dacă-i adevărat, să ştii că aş dori, dar sincer aş dori, să nu mă cruţi deloc. Să fii intransigent şi dur, aşa cum te ştiu de când te-am cunoscut întâi, la Congresul etnografilor slavi de acum un sfert de veac”. (Se referea la cel de al IV-lea *Congres al geografilor şi etnografilor slavi*, care avusese loc în anul 1936 la Sofia, unde profesorul Caraman a făcut cea dintâi expunere asupra *descolindatului*, datină străveche despre care nu se ştia nimic la vremea respectivă).

La mai puţin de o lună după această scrisoare, Antonin Václavik s-a stins fulgerător din viaţă, fără să mai fi avut bucuria de a-şi vedea tipărită cartea la care lucrase atât de mult. Pe frontispiciul volumului este menţionat anul 1959, dar în realitate acesta a ieşit de sub tipar pe la mijlocul primului trimestru al anului următor.

Profesorul Petru Caraman a primit lucrarea lui Václavik în vara anului 1960 şi a citit-o cu cel mai viu interes. Marcat încă de dispariţia prematură a savantului ceh, şi-a propus mai întâi să facă o simplă recenzie, întrucât cel ce îl invitase la o dezbatere ştiinţifică nu mai exista. Ulterior însă, după cum singur mărturiseşte într-o scrisoare către folcloristul Mihai Pop, s-a hotărât să facă un comentariu mai amplu. Plecând de la problemele puse de Václavik – spune Caraman – sau în

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

directă legătură cu ele „am decis să scriu o serie de articole, care să alcătuiască un mănunchi omagial pentru cinstirea memoriei valorosului etnograf ceh”.

Aşa a rezultat studiul ce vede lumina tiparului abia acum. O lucrare originală, în care sunt abordate mai multe probleme din domeniul artei populare, precum şi o chestiune circumscrisă mitologiei folclorice. Toate aceste aspecte sunt de reală însemnătate pentru înțelegerea justă a cercetărilor de cultură populară şi, mai ales, a contextului social-politic din perioada respectivă, atât de potrivnic inițiativelor de acest gen.

Profesorul Caraman şi-a încheiat lucrarea într-un timp relativ scurt; dar perspectiva publicării ei nu se întrevedea. De treisprezece ani fusese înlăturat samavolnic din fruntea catedrei de slavistică a Universității ieşene şi tot de atunci era nevoit să suporte calvarul deposedării de toate drepturile intelectuale, fără să fi aflat vreodată motivul condamnării la astfel de privațiuni. Nu avea dreptul să profeseze vreo muncă pe măsura pregătirii sale profesionale şi nici să-şi publice rezultatele cercetărilor ştiințifice, pe care le făcea în condiții dintre cele mai vitrege.

S-a întâmplat, totuşi, ca în vara lui 1956, Mihai Pop – pe atunci director adjunct al Institutului de Folclor din Bucureşti – să-i propună colaborarea la o preconizată publicație a Institutului („Revista de Folclor”), ce avea să apară la începutul anului următor. Cum era şi de aşteptat, cărturarul ieşean a primit invitația cu destulă precauție, poate şi din cauză că inițiativa era pusă sub semnul grijii deosebite pe care mai marii vremii o aveau față de soarta culturii populare româneşti.

Cu toate acestea, i-a răspuns lui Mihai Pop, avertizându-l însă că nu are de gând să scrie în stilul lui Marx, Lenin sau al „genialului” Stalin şi că deplânge *tezismul* şi *conformismul* care „duc în mod inexorabil la pseudoştiință”. Îi mai atrăgea apoi atenția folcloristului bucureştean că nu va accepta nici o imixtiune în textul său, indiferent din partea cui ar veni aceasta: „Cine-mi garantează mie că, dacă trimit manuscrisul la redacție, n-o să mă trezesc cu studiul ciuntit ori reconsiderat şi metamorfozat prin intervenția inopinată a vreunui cenzor?”

Corespondența între cei doi a continuat până în iarna anului 1961. Nu ştim ce garanții îi va fi dat Mihai Pop. Cert este că, în cele din urmă, etnologul ieşean a consimțit să-i încredințeze studiu prilejuit de apariția cărții lui Václavik. Renunțase la gândul de-a i-l trimite lui George Oprescu, spre a fi publicat în periodicul condus de acesta, pentru că – spunea Caraman – în „Revista de Folclor” e locul cel mai potrivit. La sfârşitul lunii septembrie 1961 a expediat manuscrisul pe adresa lui

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Mihai Pop, rugându-l insistent ca, în cazul în care nu-l va putea publica, să-i fie returnat, după expirarea termenului de două săptămâni.

Din păcate, presimțirile sumbre ale cărturarului ostracizat se adevereau. Trecuseră aproape trei luni de când trimisese manuscrisul şi nu primea nici un răspuns. I-a cerut deci, pe un ton imperativ, lui Mihai Pop să-i restituie neîntârziat studiul. Imprudent, folcloristul bucureştean îi răspunde printr-o scrisoare mai amplă, datată 27 decembrie 1961, în care îi cere să-şi modifice studiul în conformitate cu recomandările redacției. Printre cele şapte-opt solicitări, toate ofensatoare la adresa omului de ştiință autentic, figura şi propunerea ca, în discutarea problemelor privitoare la originea artei, să fie luate în considerare şi teoriile marxiste. Speranțele savantului de a reintra în circuitul vieții ştiințifice se năruiau încă o dată sub cumplita povară a epocii în care i-a fost dat să trăiască.

După moartea ilustrului etnolog, survenită la data de 9 ianuarie 1980, a mai existat o tentativă de publicare a acestui studiu. Profesorul Paul Miron, de la Universitatea din Freiburg, un apropiat al cărturarului, s-a oferit să-i consacre un număr al revistei „Dacoromania”. *Jahrbuch für östliche Latinität*, în fruntea căreia se afla. Am purces, aşadar, fără întârziere, la pregătirea celui dintâi volum omagial ce urma să-i fie închinat marelui nedreptățit. Alegerea studiilor, ca şi ordonarea acestora pe capitole am făcut-o împreună cu regretatul folclorist Ovidiu Bîrlea. Printre studiile selectate figura şi cel referitor la Václavik.

Spre surprinderea noastră însă, revista „Dacoromania”, al cărei loc de apariție era Freiburg – München, nu se tipărea în Germania, ci la Patriarhia Ortodoxă Română din Bucureşti. Cel puțin numărul în discuție acolo s-a depus pentru a fi cules. Ba mai mult decât atât, a fost desemnat şi un fel de îngrijitor al volumului respectiv, în persoana cercetătorului Gheorghe Ceauşescu de la *Institutul de Istorie şi Teorie Literară* „George Călinescu” din Bucureşti. A fost pus deci un nespecialist, în ciuda faptului că acest oficiu putea fi făcut, cu toată competența şi răspunderea, de folcloristul Ovidiu Bîrlea care locuia în Bucureşti.

Sunt multe lucruri de spus în acest context, dar nu este locul să stăruim asupra lor. Trebuie menționat doar faptul că studiile lui Caraman din proiectatul volum omagial au fost supuse unor amputări greu de imaginat. Zadarnice au fost eforturile noastre de a le înlocui cu altele. Orice variantă am fi propus avea parte de acelaşi tratament necruțător. În aceste condiții, de comun acord cu profesorul Bîrlea, am refuzat cu fermitate orice imixtiune în lucrările celui dispărut. Şi astfel, volumul omagial în care ne pusesem atâtea speranțe nu s-a mai publicat. Şi ca o

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

încununare a acestui şir de dezamăgiri, toate dactilogramele pregătite de noi pentru tipar au dispărut fără urmă.

Într-una din scrisorile pe care i le-a trimis lui Mihai Pop, atrăgându-i atenția că, oricât de disperat ar fi, nu va accepta nici o ingerință în textele sale, Caraman spunea: „Voi aştepta până când urile se vor potoli definitiv şi până când eu însumi voi putea merge la editor sau la tipograf, spre a-i înmâna manuscrisul meu, care va fi respectat cu sfințenie în litera lui (...). Iar dacă un asemenea moment, utopic poate, nu va veni până la termenul final al vieții mele, îmi voi lăsa manuscrisele viitorimii, să le deie ea la lumină, în nădejdea că odată şi odată ştiința adevărată va trebui să fie repusă în drepturile şi în libertățile ei de a se exprima fără nici un fel de presiuni sau oprelişti”.

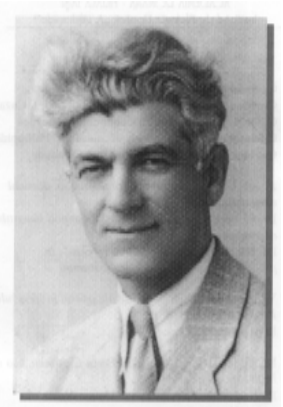
Destinul zbuciumat al profesorului Caraman i-a rămas potrivnic până la moarte. A plecat definitiv dintre noi, fără a-şi fi văzut năzuințele împlinite. Ba s-ar spune chiar că vremurile în care şi-a început lunga călătorie spre lumea drepților se arătau încă şi mai cumplite.

Ne bucurăm însă că previziunile înțeleptului s-au adeverit măcar după moartea sa. Este triumful binelui care, mai devreme sau mai târziu, îşi face simțită prezența. Ne bucurăm ori de câte ori deschidem încă o cale de acces spre neprețuita operă pe care ne-a lăsat-o. Gândurile noastre de recunoştință îl însoțesc acolo, în lumea umbrelor, iar aici, pe pământ, le îndreptăm, cu firească gratitudine, spre toți acei care fac posibilă orice restituire din acest inestimabil patrimoniu ştiințific.

Ion H. Ciubotaru

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

RESTITUIRI



Petru Caraman

OBSERVAȚII CRITICE, URMATE DE DISCUȚIA CÎTORVA PROBLEME ETNOGRAFICE ŞI ETNOLOGICE – CU PRIVIRE SPECIALĂ ASUPRA *ARTEI POPULARE*[1].

Lui Antonín Václavík,
prietenului şi etnografului:
In memoriam!

OBSERVAȚII CRITICE.

A. Václavík, fost profesor de etnografie la universitatea din Brno, este bine cunoscut în sfera etnografilor slavi printr-o serie de apreciabile contribuții încă de pe la a[nul] 1925, cînd s-a afirmat prin studiul asupra satului dunărean în Cehoslovacia. Dar ultima lui lucrare, despre obiceiurile anuale şi arta populară, care – prin ramele atît de cuprinzătoare, ca şi prin complexitatea ei – ne apare ca o cercare de sinteză asupra domeniului ritual ca sursă de artă, la cehoslovaci, este, evident, opera cea mai importantă a vieții sale. La această carte, a lucrat autorul cu rîvnă ani îndelungați, fără însă să fi avut satisfacția de a o

---

[1] La apariția cărții lui Antonín Václavík: *Výroční občeje a lidové umění* (*Obiceiurile anuale şi arta populară*, Praga 1959, in 4^{0}. 584 pag. + XCV planşe anexe cu ilustrații. /Editura Academiei Cehoslovace de Ştiințe/).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

vedea tipărită, întrucît a apărut la cîteva săptămîni după moartea lui cu totul neaşteptată[2].

Ea ni se înfățișează nu numai ca o expunere comparativă de materiale etnografice, ci în acelaş timp oferă şi interpretarea lor ştiințifică în legătură cu problematica genezei şi a evoluției. Avem a face deci cu o amplă lucrare de etnografie de tipul descriptiv dublată de una cu caracter teoretic, care-şi propune să enunțe şi să dezbată principii, ce stau la baza culturii populare în sensul larg şi a artei populare în particular. Dacă, în ce priveşte partea teoretică a cărții, nu putem fi totdeauna de acord cu autorul – măcar că şi aici el face dovada unui spirit ascuțit şi îndrăzneț – păstrăm o înaltă prețuire pentru partea cea mai vastă şi cea mai interesantă a lucrării, care constă în prezintarea unui foarte bogat şi variat material. Meritul său e cu atît mai mare cu cît o bună parte a documentărilor sale etnografice sunt culegeri proprii, inedite, de pe teren – din Moravia şi Slovacia – pe care le examinează în lumina analogiei cu materiale etnografice din toată lumea slavă.

Ne vom opri dar să scrutăm critic o serie de probleme abordate de Václavík, cu regretul profund că, la discuția principială pe care-o deschidem şi care pleacă direct de la opera lui, nu poate participa autorul însuşi. Să trecem mai întăi în revistă, pe cît posibil mai succint, cuprinsul cărții. După ce în prealabil autorul face o expunere de principii cu privire la arta populară, la sursele acesteia şi la factorii ei creatori; după ce caută s-o definească în cadrul culturii populare şi în raport cu arta cultă, precum şi să-i clasifice variatele ei forme de manifestare, pătrundem pe terenul concret al faptelor etnografice şi anume al datinelor şi riturilor de

---

[2] Podunajská dedina v Ceskoslovensku, Bratislava, 1925.
Dintre lucrările care s-au succedat, după aceasta – neîntrerupt, pînă-n ultimul an al vieții lui Václavík – vom mai cita pe următoarele:
Luhačovské Zálesí, Luhačovice 1930; *Zdroje l'udového umenia na bratislavskom Záhorí*, Bratislava 1934; *Tradície l'udovej drevorezby*, Bratislava 1936; *Slovenské palice*, v Turčianskom Sv. Martine 1936; *Na okraj úvah o lidovém projevu* – Tvar I – v Praze 1948; *Příspěvky k studiu výročních obyčejů* – „Národopisný Věstník česko-slovenský XXXI" – v Praze 1949; *Svatý Juří trávu aj hady búří* – „Naše Valašsko XIII" — v Brně 1950; *J. A. Komenský a lidová tradice* – „Zprávy anthropologické společnosti IV" – v Brně l951; *Textile Folk Art*, London 1956; *Genese obřadních plachet: koutnice a úvodnice* – „Sborník Franku Wollmanovi k sedmdesátinám" – v Praze 1958;*Genezia ludového umenia. Umění na Slovensku* – „Odkaz země a lidu IX /sine anno/"; *Jarní obyčeje na Valašsku* – „Historický sborník Krajského muzea v Gottwaldově II" – Gottwaldov 1959; *K problematice lidového umění...* – „Sborník Československé Společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí" – v Praze 1959.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

tot felul – implicit al credințelor de care acestea sunt impregnate – în special pe terenul acelor ritualuri ce au loc periodic, în cursul fiecărui an. Aici vede autorul, cu drept cuvînt, vîna principală de unde iau naştere o serie de creații populare cu caracter estetic, dintre care, cele ce-l preocupă cu deosebire sunt unele produse ale plasticii populare. Dar, înainte de orice, ne interesează să ştim care-i atitudinea autorului față de subiectul său, căci de aici vom înțelege modul cum el îl va trata, metoda sa de lucru. Václavík se întreabă: – „cărui fapt şi în ce măsură trebuie atribuită naşterea şi eventual dezvoltarea diferitelor genuri de artă; în ce măsură se reflectă în ele conținutul popular sau forma populară?”[3].

Iată cum răspunde el la această întrebare:

„O asemenea chestiune ne obligă în mod necesar nu numai la studiul integral al manifestărilor artistice – poetice, muzicale, coregrafice şi plastice – dar practic şi la specializarea în cadrul fiecărei categorii cercetate monografic”[4].

Iar în finalul cărții sale, autorul – referindu-se la naşterea produselor populare esențiale – spune:

„O privire clară asupra acestui complex proces şi asupra perspectivei sale este condiționată de cercetarea întregului conținut al culturii populare şi în toată extensiunea acesteia, dar cu deosebire de cercetarea tuturor elementelor creației populare. De-abia după aceia, apare viața în unitatea ei indivizibilă, puternică şi armonică. Numai aşa se clarifică în ce chip creația artistică a impregnat toată viața şi cum toată viața este conținută în arta populară, din ale cărei principii şi tradiții progresiste cresc valorile durabile ale culturii naționale”[5].

Şi-n adevăr, cam pe un astfel de drum, extrem de exigent şi de anevoios se angajează şi autorul, străduindu-se să pornească totdeauna de la cunoaşterea cît mai clară, cît mai precisă chiar, a întregului şi a ansamblului etnografic, atunci cînd are de cercetat vreun anumit sector izolat din ansamblu. Dificultatea principală decurge din faptul că disciplina etnografică are ca obiect o întreagă enciclopedie de cunoştințe; ea cuprinde în germen şi în forme primare tot ceea ce a frămîntat mințile celor mai civilizați dintre oameni. Într-însa poate fi aflat începutul a toate cîte conferă omului astăzi un titlu de legitimă mîndrie în sfera culturii. De aceea, teribilul avertisment formulat atît de just şi de lapidar de către Vergilius – „non omnia possumus omnes” – pare a nu fi nicăieri mai

[3] Cf. VOLU, p. 499.
[4] *Ibidem.*
[5] *Ibidem,* p. 506.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

potrivit ca-n cazul de față. Şi totuşi, Václavík are curajul să-nfrunte greutățile, uneori de-a dreptul insurmontabile pentru un singur cercetător, şi să aplice în lucrarea sa principiul amintit. Astfel, punându-şi ca țel studiul a o serie de creații din domeniul plasticii populare şi mai presus de toate, a ouălor de Paşti, Václavík face să treacă pe dinaintea noastră un impresionant cortegiu de datini şi ritualuri în uz pe teritoriul Cehoslovaciei, scrutînd atent ceea ce poate fi în ele element generator de frumos, sub un aspect cît de incipient şi cît de modest ar apărea el. Totodată, autorul se arată mereu preocupat de a pune accent „pe strînsa legătură dintre diferitele categorii de fenomene ale artei populare, care-şi puizează bogăția lor de motive din izvoare înrudite”[6].

Noi apreciem ca deosebit de serios principiul călăuzitor preconizat de V. în metoda de cercetare a fenomenului etnografic. Ne dăm seama cît de ingrată este o asemenea metodă, dat fiind că ea îl condamnă uneori, în mod fatal, chiar pe cercetătorul cel mai competent la multe lipsuri şi la rezultate de valoare inegală. Cu toate acestea, avînd în vedere că poate nici într-un alt domeniu ca-n cel al etnografiei faptele şi fenomenele nu se înlănțuiesc într-un tot mai inseparabil, mai organic, considerăm că V. a încercat o metodă care trebuie adoptată şi aplicată cît mai frecvent de etnografi. Aceasta cu atît mai mult, cu cît studierea detaşată şi fără raportare stringentă la întreg a dus deseori, în cercetările etnografice, la concluzii cu totul superficiale şi fără consistență, iar adesea chiar la grave erori. Avînd în față ca obiectiv principal fenomenul de artă populară ilustrat de ouăle încondeiate, V. pleacă de la studiul prealabil al obiceiurilor de Paşti, „care gravitează în jurul trebilor agricole şi păstoreşti, adică în jurul anului nou al muncii de la origine”[7]. Cu dreptate susține V. că sărbătoarea creştină a Paştilor s-a substituit unei străvechi sărbători, care prăznuia sosirea primăverii, adică începutul însuşi al anului. În acest scop, el pare a voi să demonstreze că cele mai multe şi mai importante rituri sunt strîns legate de respectivul an nou natural. În fapt însă, constatăm că, de foarte multă vreme, adevărul este cu totul altul: Crăciunul şi Anul-Nou calendaristic /1 ianuarie/ sunt sărbătorile care cumulează în perioada lor – atît la cehi şi slovaci, cît şi la toate celelalte popoare ale Europei – covîrşitoarea majoritate a datinilor şi practicilor de tot felul. Ceea ce are de făcut cercetătorul, care vede în începutul primăverii, anul nou primordial şi totodată cel autentic pînă

[6] Cf. VOLU, p. 441.
[7] *Ibidem*, p. 498.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

astăzi, pentru plugari şi păstori mai ales, este de a dovedi că acea mulțime de ritualuri în uz la anul nou de iarnă şi în primul rînd cele cu caracter agrar, constituiesc doar un transfer din perioada de primăvară asupra miezului iernii, odată cu schimbarea anului nou calendaristic acum mai bine de două milenii. De aceea, apreciem mai mult capitolul unde V., derivînd anul nou de iarnă din cel de primăvară, relatează marile analogii pe care le prezintă ritualul celui dintăi cu al celui din urmă. Dintre datinile anului nou calendaristic, autorul stăruie cel mai mult asupra colindatului. Între cele de primăvară, adică ale vechiului început de an, ne sunt înfățişate unele foarte caracteristice la cehi şi slovaci, ca: alungarea morții, succedată imediat de aducerea „anului nou" /nové léto"/ – simbolizat printr-un brad verde, frumos împodobit cu panglici colorate – apoi, obiceiul flagelării cu nuiele verzi, cunoscut sub numele de „pomlázka", stropitul cu apă… etc.

Dovezile folclorice aduse de V. pentru a demonstra că, la cehi şi slovaci, a existat de asemenea o datină de consacrare a tinerilor, la trecerea lor din categoria minorilor în cea a maturilor şi că această datină se situa calendaristic primăvara – la sărbătoarea sfîntului Vlasie şi a sfîntului Grigore[8] – sunt foarte puțin convingătoare. Toate acele pretinse colinde, pe care le citează el ca reminiscențe ale acestei datini, nu au desigur absolut nici o legătură cu ea. Aceasta nu înseamnă că o astfel de datină nu va fi existat cîndva la cehi şi slovaci, dat fiind că ea era în uz la popoare antice, iar în vremea noastră pot fi aflate referitor la ea vestigii clare în unele țări din Europa. Rămîne însă să se caute, în folclorul cehoslovac, dovezi mai sigure în legătură cu existența ei în trecut.

În ce priveşte geneza a o serie de ritualuri şi rituri, demnă de relevat, pentru justețea ei, este tendința autorului de a dovedi că ele „au luat naştere mai ales din necesități şi acțiuni gospodăreşti şi se legau de perioadele de muncă ale anului"[9].

Elementele mistice, de natură magică sau religioasă, au constituit pentru popor, de-a lungul mileniilor, mijloace la care el a recurs din convingerea că printr-însele îşi poate împlini lipsurile materiale, ce-i ameninţau viaţa. Ele sunt, evident, în cea mai mare parte, documente ale slăbiciunii omului față de natură, ale omului dezarmat în fața stihiei, care refuza să-i dea în măsură satisfăcătoare cele necesare pentru trai. Ca o consecință firească, multe din vechile rituri au trebuit să dispară sau să fie

---

[8] Cf. cap. „Ecouri ale unor ritualuri de consfințire a maturității în obiceiurile de primăvară" – VOLU, p. 108 sq.
[9] VOLU, p. 167.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

reduse la rolul de simplu divertisment, fără vreo semnificaţie deosebită, atunci cînd omul – datorită civilizaţiei şi tehnicităţii tot mai avansate – a ajuns să-şi creeze unelte din ce în ce mai perfecţionate, asigurîndu-şi prin ele o viaţă mai bună. E ceea ce se desprinde clar din analiza lui V. asupra multora din datinile şi riturile prezintate.

Ramura de artă populară, care formează centrul preocupărilor autorului în această lucrare şi căreia îi consacră un amplu studiu, este cea a ouălor de Paşti la cehi şi Slovaci. În afară de însemnata contribuţie ştiinţifică, pe care o aduce V. în ce priveşte analiza foarte minuţioasă a tematicii ouălor încondeiate – prin discernerea perspicace a motivelor componente şi a semnificaţiei acestora, precum şi prin clasificarea lor, după trăsăturile caracteristice de ordin plastic sau după finalitatea ce le atribuia odinioară poporul – mai trebuie să relatăm meritul deosebit, pe care-l are studiul său pentru geneza acestor produse ale plasticii populare[10].

O altă manifestare artistică populară cu substrat mistic, de care e preocupat V., o constituiesc colacii rituali. La aceştia se raportă el deseori în cursul lucrării sale, ba le consacră şi un capitol special[11]. Se ştie că pîinea prin ea însăşi este obiect ritual cu multiple întrebuinţări; dar acest caracter al ei apare cu mult crescut, după mentalitatea populară, dacă i se dau anumite forme tradiţionale. La cehi şi slovaci, formele colacilor rituali transpar foarte adesea chiar în numele lor. Astfel, colacii în uz la diferite sărbători şi legaţi de anumite datini poartă nume de unelte gospodăreşti, păsări, animale, iar uneori şi nume, care indică aspecte antropomorfe: „klíč”, žebřík”, „sedlo”, „jařma”, „plužna kolečka”, „řičice”, „koš na zrno”, „úl”, „stůl”…, „skřivan” „vlaštovkca”, „slavík”, „křepelka”, „labut”, „holubice”, „kuřitky”..., „kůň”, „kravy”, „kozy”, „ovce”, „beraní rohy”, „žaba”, „ještěřka”, „prasátka”, „had”, „jelen”, „srna”, „hlemýžd”, „pavouk” ..., „blíženci”, „děcko”, „křivé panny”, „Adam a Eva”… etc[12].

---

[10] Dar, referitor la valoroasele investigaţii ale lui V. asupra ouălor încondeiate la cehi şi slovaci, am avea multe de spus. Lăsăm totuşi neatinsă problematica acestui important domeniu al plasticei poporului pentru un alt prilej, întrucît avem intenţia să publicăm noi înşine un studiu cu caracter *etnografic* despre ouăle încondeiate, unde vom pune la contribuţie de asemenea rezultatele lui V., discutînd în acelaş timp şi chestiile ce ni se par controversabile.

[11] VOLU, p. 475-88.

[12] „cheia”, „scara”, „şeaua”, „jugul”, „roatele plugului”, „ciurul”, „coşul de grîne”, „ştiubeiul”, „masa”…, „ciocîrlia”. „rîndunica”, „privighetoarea”, „prepelița”, „lebăda”, „porumbița”, puicuțele”…, „calul”, „vacile”, „caprele”, „oaia”, „coarnele berbecului”, „broasca”, „şopîrla”, „purceii”, „şarpele”, „cerbul”, „căprioara”, „melcul”, „păianjenul”…, „gemenii”, „copilaşul”, „fetele strîmbe”, Adam şi Eva”… etc. – cf. VOLU, p. 483.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Caracterul ritual al colacilor reiese nu numai din aspectul lor, care prezintă forme ornamentale ce n-au avut nimic comun, la origine, cu preocuparea de frumos, dar şi din alte numeroase indicii: ei sunt confecționați de către femei meştere, adică specializate în cunoaşterea formelor consacrate de tradiție, femei care sunt foarte solicitate mai ales pe la nunți şi înmormîntări, apoi, colacii aceştia sunt pregătiți în condiții cu totul speciale /spre anumite sărbători şi la anumite momente din zi sau din noapte, dintr-un anumit fel de făină şi chiar dintr-o apă anumită... etc./. Şi totuşi, *colacii rituali* sunt forme plastice populare, care – concomitent cu finalități de natură magică ori religioasă ori de natură mixtă, magico-religioasă – *constituiesc o străveche mărturie despre încercarea omului de a reprezinta imagini din natură prin modelarea unui material, adică prin mijloace care țin de domeniul sculpturii*. Căci ce deosebire este între modelarea argilei şi cea a aluatului? De altfel, încă din timpuri antice, s-a trecut – mai ales în sfera riturilor funerare – de la adevăratele pîini rituale din aluat, la simulacrele de pîini, simple simboluri executate din argilă sau chiar şi din alte materiale.

În fine, ceea ce se cuvine a fi relevat în mod special, e că lucrarea lui V. este ilustrată cu un bogat material plastic – în text şi în anexă – constituind documentele etnografice, pe care se sprijină autorul în tezele şi ipotezele sale. Astfel, ea cuprinde numărul uimitor de circa 1200 de ouă încondeiate, în cea mai mare parte morave şi slovace dar şi o serie de exemplare de la ceilalți slavi. Din numărul total amintit, cam vreo 700 sunt admirabile reproduceri fototipice polichrome[13], iar restul, figuri în tuş cu ornamentica în alb. Apoi, în plus, motivele din tematica ouălor încondeiate, prezintate analitic, se ridică la 360![14] Menționăm de asemenea planşa fotografică reprezintînd interiorul unei case țărăneşti, cu două fete care încondeiază ouă[15]. Nu putem omite nici planşele cu colaci rituali, de cele mai variate forme, unii din ei conținînd motive comune sau analoage celor din tematica ouălor încondeiate[16]. Între figurile din text, sau din planşele anexe, nu lipsesc nici motive din ornamentația cusăturilor sau chiar din pictura pereților casei, avînd aspecte identice ori foarte asemănătoare celor din tematica ouălor de Paşti. Alte planşe şi figuri sunt fotografii sau desenuri, care reprezintă scene din datinile de primăvară în uz în Cehoslovacia, precum şi diverse obiecte rituale.

---

[13] VOLU, p. XXXI-XLI; XLIV-LX; LXV-LXX /fig. 92 a. şi b./; LXXIII; LXXV-LXXIX.
[14] *Ibidem*, p. 389 nr. 112; p. 391 nr. 113; p. 393 nr. 114; p. 395 nr. 115.
[15] *Ibidem, p*. XIII.
[16] *Ibidem*, p. XVII fig. 25; p. LXI-LXII; LXXI-LXXIII; LXXVIII – fig. 102; LXXX-LXXXIX; XCIV.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Avînd în vedere cuprinsul cărții lui V. şi teza principală pe care el o susține, credem că titlul ei nu este cel mai potrivit. Mult mai adecvat ar fi fost, desigur: *Novoroční obyčeje i lidové vytvarné umění*[17]. În adevăr, după titlul cărții, aşa cum a fost formulat de autor, era de aşteptat ca ea să aibă în vedere deopotrivă toate ramurile artei populare, precum şi obiceiurile de peste an la cehi şi slovaci, expuse succesiv în ordine strict cronologică, după calendar, şi studiate concomitent în raport arta populară. Ori, V. lasă la o parte un număr destul de însemnat de obiceiuri din cursul anului, întrucît pe dînsul nu-l interesează, pentru scopul ce urmăreşte, decît obiceiurile legate de anul nou – în primul rînd cel străvechi, natural, care începe odată cu primăvara, dar şi cel calendaristic, care cade la mijlocul iernii. El cercetează, de fapt, arta populară cehă şi slovacă – în special plastica populară – în cadrul complexului ritual de an nou. Chiar dacă în această lucrare află şi unele datini sau rituri, care nu sunt în uz în perioada anului nou /de iarnă ori de primăvară/, ele ne sunt înfăţişate tot în raport cu anul nou şi țin fie de o perioadă imediat precedentă, fie de una imediat succedentă.

Lucrarea aceasta ni-l arată pe autorul ei ca pe-un specialist autentic. El apare nu numai ca un erudit la curent cu toată literatura subiectului, sprijinindu-se pe un însemnat număr de izvoare din cele mai substanțiale[18], dar mai ales ca un cercetător mereu în contact direct cu marea sursă, care este pentru etnograf terenul, punînd la contribuție o bogată experiență personală. Iată ce ne spune autorul însuşi în această privință: „Concluziile pe care le trag au rezultat din aproape 50 de ani de activitate în diferite localități ale republicii şi din studiul artei populare de dincolo de hotarele patriei. Mă bazez mai ales pe material din regiuni, unde fenomenul artistic popular tradițional a rămas conservat în tezaurul colectiv pînă nu de mult...”[19].

V. este fără îndoială un pasionat al etnografiei. Căldura cu care expune el faptele etnografice şi interesul cu care le comentează, te contagiază şi te fac să simți că autorul a trăit intens subiectul tratat. De aceea, cartea sa îl captivează adesea pe cititor – în special prin anumite capitole ale ei – aproape ca o carte de literatură. Lumea de miraje în care ea îl introduce, farmecă prin misterele ei, ca şi prin naivitatea eresurilor acestor copii ai umanității, cum îi putem numi pe ruralii tuturor popoarelor civilizate. Ea este o înmănunchere originală şi plină de culoare a unor aspecte din cele mai tipice ale culturii populare cehe şi slovace. Desigur, cartea lui V. este inegală: anumite capitole sunt foarte

---

[17] Obiceiurile de an nou şi arta plastică populară.
[18] Cf. VOLU, p. 528-44.
[19] *Ibidem*, p. 441.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

scrupulos studiate, în timp ce altele unt redactate în grabă parcă şi nu îndeajuns de controlate. Dar aceasta era fatal pentru o lucrare de proporții atât de ample şi care a urmat o metodă dificilă ca cea amintită. În orice caz, dacă ea nu oferă totdeauna cititorului cheia înțelegerii, îi indică sau măcar îi sugerează căile care pot duce la aceasta. Nu suntem de acord cu acei conaționali ai autorului, cari îi reproşează lui V. unele tendințe învechite, romantice, fără însă a fi arătat precis unde anume manifestă el asemenea tendințe. Părerea noastră este că V., care a pus la contribuție tot ceea ce s-a spus mai important pînă la el – în special cu privire la problematica ouălor încondeiate – şi a adus în plus o serioasă cunoaştere proprie a terenului etnografic din țara sa şi chiar din alte țări slave, a tratat în general subiectul său cu competență şi perspicacitate. Desigur, un complex de probleme atît de diverse şi de numeroase nu putea fi realizat deopotrivă de satisfăcător sub toate aspectele lui. Dacă nu totdeauna putem împărtăşi opiniile autorului, dacă soluțiile la care avizează nu sunt uneori acceptabile, dacă atîtea chestiuni continuă a rămînea sub semnul controversei – precum se va vedea şi în capitolele din cadrul discuției ce va urma – V. are totuşi meritul de a fi pus o întreagă serie de probleme de un deosebit interes pentru etnograf şi de a se fi străduit să afle răspunsurile, care i s-au părut cele mai verosimile. Dar chiar acolo unde el e departe de a fi atins țelul urmărit, cercetarea sa – bogată în fapte şi în observații de teren – rămîne mereu interesantă prin sugestiile pe care le trezeşte în conştiința lectorului. După noi, lucrarea aceasta face cinste autorului şi țării sale. Atîtea elemente pozitive, pe care le conține şi care înseamnă un real pas înainte în domeniul etnografic, nu pot fi socotite ca vechi. O carte de valoare are în ea totdeauna ceva de actualitate, ceva care nu se învecheşte. O astfel de carte este cea a lui Václavík. Iată de ce, recomandînd-o călduros etnografilor români, propunem totodată ca din ea să fie traduse în limba română toate capitolele referitoare la studiul ouălor încondeiate, dat fiind că ele prezintă cel mai mare interes pentru investigațiile, care se cuvin făcute de asemenea la noi, pe plan comparativ, asupra domeniului plastic corespunzător[20]. Bazat pe o serioasă bibliografie, la care se adaugă

[20] Aceasta nu înseamnă deloc că noi ignorăm sau subestimăm contribuția ştiințifică românească în legătură cu respectivul subiect; ne gîndim în special la cea mai valoroasă şi mai amplă lucrare, care este cea a regretatului Artur Gorovei: *Ouăle de Paşti*, Bucureşti, 1937. Dar cu ea, subiectul e departe de a fi epuizat şi numeroase probleme – atât din cele pur etnografice, cît şi mai ales din cele care țin exclusiv de domeniul artei populare – au rămas deschise încă, aşteptându-şi cercetătorii.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

experiența de-o viață a terenului din propria țară a autorului, acest remarcabil studiu – pregnant în cartea lui V. – va iniția just şi deosebit de util în problematica atît de complexă a ouălor de Paşti şi va contribui, desigur, la o lărgire a perspectivelor ştiințifice pentru cercetătorii noştri. Ştiut este doar că, la români, tradiția ouălor încondeiate a fost şi este încă nu numai cultivată cu o rîvnă excepțională; dar, prin bogăția şi varietatea motivelor, ca şi prin nivelul estetic ridicat pe care au reuşit să-l atingă artistele noastre populare, acest tezaur al artei rustice româneşti poate rivaliza cu creații similare ale oricărui alt popor. Sărăcia colecțiilor noastre muzeale şi, în general, lipsa de materiale plastice publicate decent în reproduceri fototipice polichrome, nu sunt nicidecum oglinda fidelă a realității etnografice de pe teren, precum ar putea crede streinii.

DISCUȚIA CÎTORVA PROBLEME ETNOGRAFICE ŞI ETNOLOGICE:

I. *Clasificare şi terminologia în cadrul disciplinii*.

Cultura populară este clasificată de V. în 3 categorii: materială, spirituală şi socială /p. 48/. Deci, pe lîngă cele două mari capitole – general acceptate de etnografi – el mai adaugă un capitol: pe cel al „culturii sociale" /p. 16/. Considerăm această presupusă categorie, nu numai ca ceva cu totul de prisos, dar chiar ca o eroare. În adevăr, cînd spun cultură populară, aspectul social este implicit, adică de sine înțeles. A crea o nouă categorie, înseamnă a lăsa să se creadă că celelalte două categorii – cultura materială şi cea spirituală – nu ar fi sociale prin excelență, ba încă tot aşa de sociale una ca şi alta. Ele nu pot fi concepute decît ca produse, care emană din întreaga societate rurală şi tot ei i se adresează. Prin caracterul specific social se defineşte doar, în primul rînd, orice fenomen de cultură populară. Dar, ce-ar putea constitui obiectul special al unei categorii separate, sub egida de cultură socială? V. ne-o spune:

„Cultura socială cuprinde relațiile sociale şi reflectă o astfel de stare a reprezintărilor sociale, care cel mai bine corespunde situației culturii materiale, cu deosebire modului de producție. Sunt în ea în cultura socială conținute reprezintările, care consolidează această stare, dar şi asemenea reprezintări, care exprimă lupta împotriva stării de fapt, de ex. reprezintări populare antifeudale şi anticapitaliste." /p. 48/.

Definiția aceasta, atît de vagă, este confuză şi tezistă totodată. De alt fel, chiar din cuprinsul ei, rezultă că noțiunea nouă introdusă, ca element clasificator discriminant, de către V., se identifică cu sferele celorlalte două

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

deja existente în terminologia consacrată. Pe de altă parte, anumite produse ale poporului, la care se raportă V. – avînd în minte probabil, ca o expresie culminantă, glasul protestatar al cîntecelor haiduceşti împotriva opresiunii sociale – pot fi foarte bine însumate într-una din grupele în subordinea culturii spirituale, marcînd o potențare a conținutului social față de celelalte creații ale poporului; ele nu ne îndreptățesc însă la discernerea unei a treia ramuri în cadrul culturii populare.

În ce priveşte „cultura spirituală", V. zice că ea „este reflexul stării forțelor productive şi a organizației lor în producție" şi că „ajută să asigure succesul activității de producție, iar pe de altă parte, sprijină validitatea reprezintărilor culturii sociale" /p. 48/.

Acelaş vag în modul de exprimare, din care se desprinde clar doar faptul că autorul subordonează cultura spirituală „culturii sociale", vrînd s-o situeze pe aceasta din urmă în însuşi centrul creației populare. Cu cultura materială, procedează la fel. Este, după noi, un punct de vedere oportun[ist] şi o atitudine conformistă, care părăseşte linia obiectivității strict ştiințifice.

În aceeaşi ordine de idei, ni se pare deosebit de bizară utilizarea unui termen politic cu totul inadecvat, referitor la forma artei populare, pe care V. o califică drept „democratică", atunci cînd el trece-n revistă caracterele ei distinctive: „nu în rîndul celor din urmă este *democratismul formei*..."[21].

Termenul acesta revine de mai multe ori şi mai departe în cursul lucrării. Astfel, aiurea, V. îl utilizează tot referitor la arta populară, „a cărei trăsătură fundamentală este *caracterul democratic*"[22].

Noi considerăm cel puțin tot pe atît de nepotrivită, dacă nu chiar de absurdă, folosirea unor astfel de termeni în etnografie, pe cît ar fi cea a unor termeni folclorici în ştiințele politice şi economice de pildă!

Tot în legătură directă cu clasificarea produselor de cultură populară şi cu terminologia lor, vom relata şi procedeul criticabil al lui V. de a include în sfera datinii colindatului creații folclorice complet streine de ea. Ne oprim în special asupra acestei inadvertențe, fiindcă am remarcat-o şi la alți cercetători sau culegători de materiale folclorice, dintre cari unii români. Astfel, V. spune mai întăi că, în popor „se considerau drept colindă /koleda/ nu numai colindatul de iarnă de la anul nou, ci şi darurile primite adică recompensa colindătorilor, apoi alte

---

[21] „demokratičnost formy" – cf. VOLU, p. 13.
[22] „demokratičnost" – *ibidem*, p. 497.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

asemenea umblări în perioada anului nou de primăvară, precum şi personificările pe cale orală sau prin figurație ale noțiunii de „colindă”[23]. Plecînd de la o astfel de constatare – care în bună parte este justă — V. o ia ca motiv pentru ca – atunci cînd trece pe terenul faptelor etnografice – să afirme următoarele:

„La colindatul anului nou de primăvară, trebuie să grupăm colindele sau ecourile lor, care se manifestă prin umblatul cu sf. Vlasie /Blažej/, cu sf. Grigore /Řehoř/, cu sf. Dorothea /Dorota/, umblatul mascaților, colindele de la aducerea anului tînăr /létečko/, colindatul de la Joia Verde, cel de la Sîmbăta Albă, umblatul de la Paşti pînă la Duminica Tomii, cel de vară sau de la Sînziene şi cel de la sărbătorile cu hramuri”[24]. Apoi, raportîndu-se la ciclul sărbătorilor de iarnă, V. continuă:

„La categoria colindelor din perioada anului nou de iarnă, consider umblatul cu sf. Nicolai /Miculaš/, colindatul din ajunul Crăciunului, de la sf. Ştefan, de la Anul-Nou şi de la sărbătoarea magilor”[25].

V. nu se opreşte aici, ci merge şi mai departe încă, afirmînd că „tot un răsunet al colindatului de primăvară sau de iarnă este şi sărbătoarea cununii de la terminarea secerişului /dožínky/, ba încă şi mai clar apare el în umblatul tinerilor din casă-n casă… cu prilejui hramurilor de peste an”[26].

Aşadar, după V., cea mai mare parte din datinile periodice ale anului trebuiesc considerate drept variate specii ale colindatului. E mai mult decît exagerare, e luarea anumitor aparențe drept realitate. Avem deci a face cu o înțelegere de-a dreptul eronată a conceptului popular de colindă şi colindat. Iată de ce socotim necesar să încercăm a aduce o clarificare în această chestie. Pentru un asemenea scop, vom proceda mai întăi cît se poate de concret, recurgînd la termeni de comparație din folclorul românesc şi anume la datini analoage cu unele produse folclorice cehe sau slovace grupate de V. în cadrul datinei colindatului, pentru a arăta că nu pot fi confundate sub nici un motiv cu această datină. Astfel, de ex., Vicleimul nostru – numit pe alocurea şi Irozii – dublat de anexa sa laică, este o creație cu totul deosebită, ca şi „szopka” sau „jasełka” polonilor sau, ca şi la cehoslovaci, umblatul cu sf. „Dorota”, cu sf. „Blažej”, cu sf. „Řehoř”, cu sf. „Mikulaš”.

---

[23] *Ibidem.*
[24] *Ibidem.*
[25] *Ibidem.*
[26] *Ibidem.*

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

E vorba aici de spectacole dramatice, care-şi iau subiectul din înşişi evenimentele creştine sărbătorite la datele respective. La români şi poloni, mai mult, avem a face cu o asociere a reprezintației de tipul misterelor religioase, cu atmosfera grotescă a unor scenete pur folclorice, captate din alte domenii ale creației populare. Prin urmare, e vorba de teatru în toată puterea cuvîntului. Nu contestăm că unele elemente – foarte puține de altfel şi nu esențiale – pe care le prezintă asemenea spectacole rustice sunt comune şi datinii colindatului: înainte de toate, umblatul din casă-n casă şi primirea de daruri din partea gazdei ca răsplată pentru jocul lor. Acestea însă sunt elemente de ordin pur formal, deci fără vreo importanță deosebită. Există totuşi un alt element, tipic colindatului: urările pe care le spun sau chiar le cîntă adeasea ceata de actori ambulanți, în special la sfîrşitul spectacolului. Dar urările respective sunt un simplu împrumut de circumstanță luat direct de la colinde, iar determinantul influenței este însăşi perioada de an nou, care incită la aceasta. Este evident că astfel de elemente nu ne îndreptățesc nicidecum să considerăm vicleimul sau umblatul Jienilor ori Codrenilor, din aceeaşi perioadă – adică teatrul haiducesc inspirat, în ce priveşte forma, de spectacolul religios al Vicleimului – drept produse populare din categoria colindatului.

Să prezintăm acum şi un alt exemplu românesc, de o puritate folclorică absolută – fără cea mai mică imixtiune de elemente ale vreunei influențe culte – cum este de pildă datina *Paparudelor*. Oare simplul fapt că ceata de fete, care joacă rolul de paparude, merge pe la fiecare casă de gospodar – săvîrşind practica lor şi primind în schimb daruri – pînă termină satul tot, întocmai aşa cum procedează colindătorii şi colindătoarele autentice, poate fi un motiv de a califica această datină drept un gen de colindare? Desigur că nu! Chiar şi elemente de fond, foarte analoage cu cele din colinde, cum sunt urările adresate gazdei de a avea o recoltă bogată, nu ne pot îngădui aceasta. În adevăr, datina românească a Paparudelor, ca şi „Peperuda” sau „Peperuga” bulgarilor, ca şi „Dodolele” sîrbo-croate şi ca şi „περπερούνα” neogrecească (şi macedo-română) sunt un ritual ambulant, a cărui finalitate este provocarea ploilor şi care nu are absolut nimic de a face cu datina colindatului.

Revenind acum la colindat, nu trebuie uitat că această datină se distinge mai presus de orice prin caracterul ei de ritual strîns legat de anul nou. Acest caracter îi este atît de specific, încît el îi defineşte şi conținutul ca şi forma. Anul nou, ca prag al unei noi perioade care se deschide înaintea omului, capătă în mintea primitivilor şi a ruralilor un sens mistic

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

cu totul special, ceea ce face ca momentul acestui mare început de vreme să fie valorificat magic ca nici-unul din celelalte momente ale anului. Numai dacă le privim din această perspectivă, toate elementele ce constituiesc datina colindatului pînă la cele mai mici detalii îşi află explicația cea adevărată, le descoperim sensul tipic lor.

În concluzie, *la definirea şi caracterizarea unei datini, trebuie să avem în vedere înainte de toate conținutul ei şi numai pe baza acestuia să-i fixăm locul în domeniul spiritual al culturii populare, în raport cu alte datini, sau s-o clasificăm.*

Din punct de vedere pur formal, practicele rituale în general – iar datinile şi ele nu sunt decît un complex de rituri subordonate unui scop central, în jurul căruia gravitează toate riturile componente – se pot împărți în două mari clase foarte distincte:

I. *tipul individual* – cînd practica are în vedere un singur individ;
II. *tipul colectiv* – cînd practica are în vedere o colectivitate mai mică sau mai mare.

Fiecare din aceste clase prezintă, după împrejurări, situații speciale, împărțindu-se la rîndul lor în diferite categorii. Astfel, la cele individuale, distingem două categorii:

1. cînd individul însuşi, pe care-l vizează practica, este şi executorul ei;
2. cînd practica este executată de o altă persoană, de obicei în împrejurarea că individul-„obiectiv” nu este inițiat în tainele ritualului respectiv şi are nevoie să apeleze la cineva cu faima de specialist în materie.

Practicile de tipul colectiv s-ar putea diviza în patru categorii:

1. Practici cu caracter fix şi izolat – cele mai multe din ele gospodăreşti – cînd ritualul e săvîrşit acasă, în cadrul restrîns al cercului familiei chiar de vreunul din membrii ei, iar adesea de mai mulți; ba, nu odată, de către toți împreună sub directivele şefului familiei sau uneori sub ale gospodinei.
2. Practici familiare cu caracter mobil şi circulator, cînd ritualul – avînd ca obiectiv tot familia şi prosperitatea ei – este săvîrşit de o ceată de executori inițiați, cari, de obicei, sunt streini de familie şi cari îndeplinesc ritualul succesiv la toate familiile din sat.
3. Practici familiare de consacrare – în legătură cu vreunul din evenimentele cardinale ale vieții omului, cum sunt naşterea, majoratul, nunta, înmormîntarea… – care au caracter fix şi

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

izolat în cadrul unei anumite familii, însă cu participarea întregii comunități rurale sau în tot cazul a unei mari părți din ea.

4. Practici rituale complexe, avînd ca obiectiv întreaga colectivitate rurală şi participînd la ele satul întreg sau o întreagă categorie socială a lui, după sex sau după vîrstă. Ba există şi anumite practici, cu un cadru uman de-o neobişnuită amploare, dat fiind că la ele participă adesea chiar şi mai multe sate: ne gîndim la unele procesiuni religioase, cum sunt de ex. cele ce au loc pe ogoare în timp de secetă, cu scopul de a implora ploaia, procesiuni care au o străveche origine în ciuda formei lor creştine de astăzi. Ne gîndim de asemenea la tradiționalele pelerinaje, care au loc la noi ca şi aiurea cu prilejul hramurilor unor mînăstiri de veche faimă şi care, printr-un însemnat număr de elemente, aparțin de mult folclorului.

Orientîndu-ne după schema de mai sus, nu-i deloc greu a discerne că datina colindatului se situează în clasa practicilor de tipul colectiv şi anume în categoria a doua a ei. După Václavík, toate datinile care cad în această categorie nu sunt decît diferite specii ale colindatului! Aici este eroarea. Căci, după noi, datinile care aparțin categoriei în chestiune şi care sunt de un număr apreciabil la fiecare popor, pot fi foarte deosebite unele de altele în ce priveşte natura şi finalitatea lor. Faptul că au comun cu colindatul mobilitatea şi că toate au ca obiectiv familia, precum şi faptul că executorii lor sunt răsplătiți cu daruri pentru bunele lor oficii rituale, sunt aspecte pur formale, care nu îngăduie identificarea lor.

Aceasta nu înseamnă că noi contestăm în mod absolut existența mai multor specii de colindat. Aşa, de ex., la ucraineni, колядуванє din noaptea Crăciunului şi щедруванє din noaptea Anului-Nou, sunt ambele datini ale colindatului, între care analogia merge adesea pînă la identitate, mai ales dacă ne referim la repertoriul cîntecelor rituale însoțitoare. Apoi, la români, umblatul copiilor cu Moş Ajunul, colindatul flăcăilor din noaptea dinspre Crăciun, pluguşorul, semănatul, sorcova – toate sunt variate feluri de colindări. trebuie remarcat însă că toate acestea se săvîrşesc sub semnul anului nou, indiferent la ce anume sărbătoare din ciclul hibernal au loc. În ce priveşte toate celelalte datini anuale din categoria a doua a tipului colectiv, ele nu au, ca fond, nimic a face cu colindatul, măcar că nu se poate tăgădui că acesta – datorită predilecției neobişnuite cu care a fost cultivat de secole în sud-estul şi orientul Europei – a exercitat o mare înrîurire asupra a o serie de alte datini, mai ales asupra celor în uz la sărbătorile de iarnă.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

*

* *

II. *Factorii creatori ai culturii şi artei populare*.

În străduința sa de a se conforma cu orice preț modului de gîndire marxist, V. face nu odată afirmații foarte discutabile, iar adesea de-a dreptul eronate. Voind a defini conceptul de popor /„lid”/ – ceea ce de altfel este atît de imperios pentru înțelegerea creației populare de orice fel şi a problemelor legate de ea – V. pleacă de la principiul marxist al luptei de clase, deşi aceasta nu constituia deloc o necesitate în cazul de față, întrucît el nu explică decît prea puțin fenomenul artistic popular şi în genere fenomenele de cultură populară. Astfel, relatînd antagonismul dintre clasa muncitoare şi burghezie pe de-o parte şi dintre țărănime şi boierime pe de-alta şi constatînd totodată lipsa de antagonism între clasa muncitoare şi cea țărănească, V. conchide că tocmai acele grupări sociale, care se caracterizează prin relații reciproce neantagoniste pot fi considerate ca „popor”. Dar raționamentul acesta ar duce şi la o altă concluzie, absurdă, ca aceia că două grupuri sociale, care s-ar integra păturii superpuse țărănimii şi între care nu au existat serioase conflicte, formează şi ele „poporul”, adică factorul colectiv creator de cultură şi artă populară!

Aşadar, distingînd două grupe fundamentale, care alcătuiesc „poporul” –muncitorimea şi țărănimea – la care se alăturează încă „părți ale altor grupe”, V. spune că din complexul social denumit prin termenul de „popor”, trebuiesc excluse clasele cu atitudine duşmănoasă față de primele mari grupe /p. 13/.

Situînd însă clasa muncitoare pe acelaş plan cu țărănimea agricolă, în complexul social „popor”, întrebarea care răsare în mod logic şi pe care a trebuit să şi-o pună şi V. este următoarea:

– Cu ce au contribuit aceste clase la crearea culturii populare şi totodată, care sunt particularitățile fiecăreia în domeniul respectivei culturi?

Ar fi fost de aşteptat ca autorul să ne fi dat măcar unele sumare indicații referitoare la produsele populare create de clasa muncitoare, dar el nu a putut ilustra cu nimic contribuția acestei clase şi este nevoit a recunoaşte că „viața culturală a clasei muncitoare puizează intens din cele mai bune tradiții ale culturii rurale” (p. 13). Iar mai departe, raportîndu-se la lucrarea sa, V. spune că ea se sprijină „pe poporul cu o tradiție culturală veche, proprie lui, adică pe poporul de la țară” (p. 13).

Încercările, care se fac cu atîta asiduitate de a introduce în sfera noțiunii „popor” /gr. λαὸς/ categoria socială a muncitorimii, ca pe un

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

factor colectiv avînd rol creator comparabil cu cel al țărănimii, sunt, după noi, nu numai speculații pur teoretice fără nici un substrat real, deci absolut sterile, dar de-a dreptul abateri de la linia adevărului. Aportul clasei muncitoare la cultura şi arta populară propriu zisă este cu totul neînsemnat, aproape inexistent. În afară de unele ramuri de tradiție mai veche, ale acestei clase – cum ar fi, de ex., cea a minerilor sau cea a plutaşilor – care au unele creații specifice, deşi foarte modeste şi numai în țări, unde au un trecut mai îndelungat, apoi, în afară de o serie de elemente de natură pur tehnică, ce au influențat cultura şi arta populară, e greu de a mai semnala alte contribuții. Clasa muncitoare, ca una ce s-a detaşat relativ recent din marea clasă rurală – chiar la națiunile cele mai industriale – este ea însăşi un timp purtătoarea culturii populare de tip rural. Totodată însă, nu trebuie uitat că datorită mediului social specific ei, această clasă e atît de puternic înrîurită de influențele urbane, care-i suplantează uneori pînă la totala eliminare reminiscențele culturale din mediul originar, al satului, încît de la o vreme ea încetează complet nu numai de a mai fi un factor colectiv creator pe terenul culturii populare, dar chiar de a mai fi purtătoarea acestei culturi. Dintr-o clasă intermediară între comunitatea rustică şi cea urbană, ea năzuieşte să devină o clasă urbană şi, pe nesimțite, chiar devine în cele din urmă.

Pentru noi, în ciuda curentelor din domeniul sociologiei şi al etnografiei contemporane, *satul – cu îndeletnicirea pregnantă agrară sau păstorească – rămîne comunitatea de tip clasic, care constituie marea sursă creatoare a culturii populare de cea mai autentică şi mai pură esență folclorică*. Şi chiar atunci, cînd, datorită unor împrejurări speciale, mediul rural dintr-o țară încetează aproape de a mai crea, el continuă totuşi a fi timp îndelungat un fidel păstrător al produselor tradiționale. De aceea, s-ar părea chiar că terminologia „cultură rurală” şi „artă rurală” sau „rustică” ar fi poate mai potrivită decît aceea de „populară”, care este în uz şi care se pretează la multe echivocuri, ca şi apelativul prototip „popor”.

În atitudinea noastră oarecum negativistă față de rolul creator atribuit de alții muncitorimii pe tărîmul culturii populare, nu ni s-ar putea reproşa că nu ținem seamă de contribuția diferitelor meserii. În adevăr, noi nu contestăm nicidecum marele aport al meşteşugarilor profesioniști, atît în cultura materială propriu zisă, cît şi în special în plastica populară. Căci ei veneau nu numai cu rutina, ci foarte adesea şi cu un real talent, realizînd în lucrul lor modèle de urmat pentru ceilalți consăteni. Ne gîndim de ex. la cojocari, sumănari, ceaprazari, şelari, olari, zidari, fierari, stoleri, dogari, trocari, dulgheri /mai ales constructori de case şi biserici din lemn, de troițe.../ etc. Dar aceştia nu pot fi priviți nici ca

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

elemente extra-rurale şi nici ca alcătuind în cadrul satului o categorie socială aparte, ci ca factori culturali rustici, integrîndu-se în chipul cel mai desăvîrşit comunității satului, pe care îl deservesc cu maximă fidelitate. Astfel, ca nişte exponenți autentici ai acesteia, ei se călăuzesc exclusiv după nevoile materiale, dar şi după gustul estetic al membrilor comunității rurale, care constituie comandamentul unic al activității lor şi totodată condiția de succes a acestei activități. Este drept că ei se reliefează distinct pe planul societății rustice, totuşi însă nu se detaşează din ea. În acelaş timp, prin lucrul lor, ei dau expresie unor năzuințe tehnice sau artistice comune, care pot fi realizate – în diferite grade de perfecțiune – şi de către mulți alți țărani din sat, avînd ocupația de plugari sau păstori. Principial, suntem de acord cu V., care – referitor la influența artei meşteşugăreşti /„řemeslné umění”/ asupra celei strict populare – afirmă şi el că această influență nu a fost în favoarea valorii interioare a artei populare, dat fiind că, în ce priveşte fondul, ea a contribuit, în ciuda caracterului ei adesea pompos, la pauperizare şi sterilitate (p. 500).

Desigur, meşteşugarii satelor, cel mai adesea, nu-şi îngăduiau inovații de conținut; acesta aparținea tradiției colective, care-şi impunea directivele sale. Ei se mulțumeau de obicei să cultive formele, străduindu-se a le duce cît mai aproape de desăvîrşire. Iar cînd totuşi cutezau – prin încălcarea uzului tradițional – să vină şi cu inovații de fond, imitînd slugarnic modèle orăşeneşti culte, complet streine sufletului rustic, adică inadaptabile, atunci acestea, dacă nu erau de-a dreptul repudiate de popor, erau în orice caz privite cu răceală sau chiar cu totală indiferență. În concluzie, dacă-i considerăm prin prizma sociologică, meşteşugarii de la sate reprezintă fără îndoială un început de diferențiere socială în cadrul comunității satului, dar făcînd parte integrantă din ea. Cazurile de dezintegrare de la această comunitate, odată cu schimbarea mediului rural prin cel urban – unde fostul meşteşugar sătean, ca şi simplul țăran plecat foarte de tînăr la oraş după meşteşug, este absorbit în colectivitatea restrînsă a atelierului sau în marea masă de lucrători tehnicieni al fabricilor ori ai uzinelor – nu mai prezintă interes pentru problema noastră.

Ceea ce însă este drept să se atribuie meseriaşilor, cari au frecventat oraşul pe vremea uceniciei lor, pentru a merge apoi să se stabilească în satul natal sau în vreun alt sat, este importantul rol de membrană osmotică între cele două moduri diferite de viață: urbană şi rurală. Prin ei s-au filtrat o serie de elemente culturale – cele mai multe, din variate ramuri ale tehnicei, iar unele chiar şi de domeniul vreunei arte plastice contigue – grefîndu-se pe fondul culturii tradiționale a satului şi marcîndu-l, în mod necesar, cu pecetea progresului tehnic.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

*

* *

III. *Creația artistică populară față de arta cultă*.

În ce privește originalitatea artei populare, V. este un fervent şi vechi apărător al ei. Încă acum un sfert de veac s-a ridicat el – pe terenul plasticei populare şi anume al sculpturii în lemn – împotriva celor ce acordau un prea însemnat rol influențelor venite din lumea cultă[27]. O atitudine tot atît de categorică, însă de data aceasta raportată la întregul domeniu al plasticei populare şi chiar la creațiile artistice de succesiune, manifestă şi în ultima sa lucrare. Astfel, iată ce spune el într-un loc, cu legitimă indignare:

„A devenit obicei de a se alege produse mai nouă din cele meşteşugăreşti de tîrg, care s-au substituit altora mai vechi, pentru a se demonstra derivarea artei populare din cea *superioară*, fără să se țină seamă de exemplarele vechi. A fost de-ajuns adesea vreun detaliu de curînd adăugat, pentru ca întregul produs – a cărui respectabilă vîrstă transpărea în forma sa ultimă – să fie proclamat drept o creație a barocului sau a stilului empire. Un astfel de studiu se izola de fapte, nu urmărea schimbările lor, care au apărut atunci cînd condițiile de viață în societate s-au schimbat şi ele profund…”[28].

În altă parte, V. îi combate pe cercetătorii cari au mers pîn-acolo încît au contestat poporului capacitatea de a crea artă şi au vrut să probeze că arta populară nu face decît s-o reproducă foarte palid pe cea cultă, că ea îşi trage deci originea „din arta nobilă boerească” sau că, nu e decît un simplu „derivat ai artei păturilor superpuse”[29].

În fine, capitolul unde este studiată ornamentica ouălor încondeiate, se termină cu următoarea concluzie a autorului:

„Datele, pe care le înfățişez aici, răstoarnă în chip clar orice încercare de a se deriva începuturile artei populare... din arta marcată cu coroană nobiliară. Antichitatea conținutului cîtorva motive ornamentale, care prin fondul lor se ridică pînă la epoci precreştine – oricît ar fi ele de schimbate în cursul prefacerilor, de-a lungul veacurilor – este o dovadă incontestabilă a originalității fenomenului artistic popular, a nederivabilității şi a specificității lui”[30].

---

[27] Cf. *Tradicie l'udovej drevorezby*. V Bratislave, 1936.
[28] Cf. VOLU, p. 18.
[29] *Ibidem*, p. 497.
[30] *Ibidem*, p. 442.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În legătură cu problema urmărită aici, am citat din cartea lui V. locurile cele mai tipice şi pe care le apreciem cel mai mult, întrucît ele sunt în acord cu propria noastră convingere. Avînd însă în vedere atitudinea generală a acestui apologet al artei populare, ni se pare totuşi că adesea este prea intransigent, mai ales în unele pasaje ale cărţii sale, pe care nu le-am citat. Desigur, e îndreptăţită atitudinea lui V. împotriva celor cari – ca Hans Naumann[31] şi şcoala lui – au văzut în cultura populară numai firimituri căzute de la ospăţul bogaţilor, adică reminiscenţe de bunuri spirituale apartenente cîndva claselor culte, dar, de la un timp, întocmai ca şi moda, preluate de către pătura de jos /„Unterschicht"/ în perioada decadenţei lor la pătura de sus /„Oberschicht"/. Nu încape îndoială că ar fi o gravă eroare să se admită „ad litteram" părerea aceasta, care a avut mulţi aderenţi printre etnografi şi istoricii artelor, mai ales dintre cei germani. Totuşi, după noi, Naumann nu a greşit decît prin exagerarea teoriei „bunului cultural decăzut"[32], care a trecut apoi la popor, şi anume prin generalizarea acestei teorii la tot ceea ce e artă populară, fără rezerve. Este eroarea fatală a celor mai mulţi descoperitori ai vreunui adevăr, cari sunt înclinaţi să atribuie descoperirii lor o valabilitate absolută şi universală!

De asemenea, exagerează şi mai mult – prin modul cum exprimă în fond aceeaşi idee, împinsă pînă la absurd – celebrul etnograf şi etnolog E. Hoffmann-Krayer, cînd spune că „poporul nu produce, ci reproduce"[33]. E o formulă pe cît de nefericită, pe atît de primejdioasă! Caracterul ei sentenţios, bazat pe un joc de cuvinte, care-i dau aparenţele unei scăpărări de spirit, i-a captivat pe mulţi şi au făcut-o oarecum monetă circulatoarie în lumea etnografilor. Este însă o monetă calpă, care trebuie eliminată complet din uz.

Credem că eroarea acestor doi savanţi germani, ca şi a altora cari au susţinut teze similare, vine în primul rînd de acolo că ei au cunoscut o realitate etnografică specială, ce-i îndreptăţeşte într-o mare măsură la astfel de afirmaţii şi anume realitatea din ţările occidentului. În adevăr, aici, datorită unui complex de împrejurări cu totul deosebite – unele de natură socială, care-au făcut ca relaţiile dintre poporul de la ţară şi celelalte clase să fie mai strînse şi mai frecvente ca-n orient; altele de ordin evolutiv-cultural, care au avut drept rezultat grăbirea penetraţiei

---

[31] Cf. *Primitive Gemeinschaftskultur*, Jena, 1921 şi *Deutsche Volkskunde in Grundzügen*, Leipzig, 1935.
[32] „gesunkenes Kulturgut".
[33] „Das Volk produziert nicht, aber reproduziert".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

culturii de esență urbană, în masele populare, a unei culturi de o mare adîncime istorică; în fine, altele de natură religioasă, care, în urma acțiunii propagandistice a factorilor bisericeşti ai diferitelor confesiuni occidentale, au avut de efect nimicirea unui însemnat stoc de datini şi credințe populare, fiind atacat însuşi substratul artistico-folcloric – s-a ajuns foarte de timpuriu, dacă nu chiar la secarea completă a sursei tradiționale creatoare a poporului, în orice caz la diminuarea şi decadența ei. Nu tot aşa s-a întîmplat la popoarele din orientul Europei. Dar şi fără această justificare a noastră, faptul constatat de Naumann şi Hoffmann-Krayer – redus însă la proporții cu mult mai moderate decît au crezut ei – rămîne în bună parte un adevăr, care nu poate fi contestat chiar dacă ne raportăm la fenomenul artistic popular în general, independent de timpul cînd şi locul unde a apărut. Identificările ce se fac mereu în domeniul artei populare, mai ales în cel al plasticei, cu motive sau chiar teme împrumutate artei culte – în diferite epoci şi diferitelor stiluri – confirmă o realitate de fapt, care stă la baza menționatei teorii. Totodată, nu trebuie uitat că, pe tărîmul cîntecului popular, la germani, un folclorist creator de şcoală ca John Meier a ilustrat acelaş adevăr printr-un impresionant număr de documentări din cele mai surprinzătoare, găsind prototipe culte la sute de cîntece populare[34]. Încă înainte de 1898, el începuse să fie preocupat de problema originei cîntecelor populare germane. În acel an însă, în dorința de a-şi verifica şi completa materialele adunate, John Meier a adresat un apel către publicul german de pretutindeni – prin intermediul revistei etnografice vieneze de atunci, „Zeitschrift für österreichische Volkskunde” – rugînd să i se dea informații în legătură cu cîntecele populare de proveniență cultă. Meier şi-a însoțit apelul său de tot repertoriul cîntecelor cunoscute şi urmărite de dînsul. Acest uimitor de bogat repertoriu a fost împărțit de el în două grupe:

a. „cîntece culte de autori cunoscuți, în gura poporului”[35], care se ridicau în total la 238;
b. „cîntece culte de autori necunoscuți, în gura poporului”[36], în număr de 172.

---

[34] Cf. John Meier, *Kunstlieder im Volksmunde,* Halle a. S. 1905.
Aceasta e opera fundamentală, în care Meier îşi demonstrează teza sa, întemeindu-se pe un copios material comparativ. El continuă însă a face cercetări în această direcție şi mai tîrziu. Dintre lucrările-i ulterioare, de acelaş gen, demnă de menționat este: *Volksliedstudien,* Strassburg, 1917. / Trübners Bibliothek 8/.
[35] Cf. Zeitschr. f. *Österr. Volkskunde IV* (1898), p. 118-23.
[36] *Ibidem*, p. 124-7.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Întregul repertoriu de cîntece culte devenite populare, de care dispunea Meier încă din a[nul] 1898, atingea deci numărul impresionant de 410!

Nu-i mai puțin adevărat însă că o cercetare ca cea a lui John Meier nu ar fi posibilă la noi, precum nici la o serie de alte națiuni din orientul şi sud-estul Europei, căci ea ar fi aproape fără obiect.

Românii au ajuns la crearea unei literaturi culte mature prea tîrziu pentru ca poporul să fi avut timp să se familiarizeze cu anumite produse ale ei şi să-şi selecteze dintr-însa – în special din poezia lirică – versuri convenabile liricii sale. Apoi, la acel întîrziat moment istorico-cultural, poporul nostru de la țară poseda o creație poetică tradițională prea bogată şi variată pentru a fi simțit nevoia unor împrumuturi din afara sferei lui. La aceste considerente, se mai adaugă fireşte, şi lipsa şcolii pentru masele populare, ceea ce a îngreuiat penetrația creațiilor poetice culte în lumea rurală. La noi, problema urmărită de J. Meier, într-un cadru atît de amplu şi pe baza unor materiale aşa de bogate – cu privire la lirica folclorică, precum şi la balada populară germană – abià dacă s-ar putea pune pentru anumite poezii lirice, cum ar fi unele din cele scrise de Coşbuc, care, au fost pînă-ntr-atît în spiritul poporului, încît acesta le-a simțit adesea ca pe-un bun al său, însuşindu-şi-le şi transformîndu-le în cîntece[37]. De asemenea, problema respectivă — mai poate viza – în afară de o serie de povestiri printre care şi unele fabule, şi în afară de numeroase proverbe – anumite produse ale poporului, situate la granița dintre folcloric şi cult, cum ar fi de ex. unele colinde religioase sau teatrul popular al Vicleimului şi al haiducilor. Dar aici, autorii pe cari poporul i-a reprodus erau ei înşişi foarte apropiați de popor şi, de obicei, anonimi ca şi cei ai creațiilor folclorice pure.

Astfel, constatări de tipul celor de mai sus relatate, care se verifică în mare parte ca juste dacă le raportăm la folclorul popoarelor din occidentul Europei – în cele mai diferite ramuri ale lui – îşi află mult mai puține şi mai limitate corespondențe la români şi în general în Europa orientală.

Cu rezerve de asemenea natură, teoria transmiterii de bunuri spirituale de sus în jos – ca o sursă apreciabilă a culturii poporului şi în special a artei lui – rămîne de nezdruncinat. Dar aceasta nu coboară nicidecum prestigiul artei populare, căci nu avem doar a face aici cu servile împrumuturi pasive, ci cu prelucrarea lor fundamentală, cu o

---

[37] Cităm ca ex., printre acestea, idila *La oglindă*, pe care am auzit-o cîntată de fete în mai multe sate din sudul Moldovei.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

acțiune lentă de grefare şi de integrare a lor spiritului şi în special gustului popular. Este vorba deci, cel mai adesea, nu de simple adoptări de bunuri ale artei culte sau de palide còpii, ci de minuțioase adaptări, care pun în acord perfect elementele împrumutate cu arta folclorică tradițională. Iar despre acele elemente culte, se poate spune în principiu că n-au fost luate la întîmplare, ci în baza unei selecții. Poporul a luat, de obicei, ceea ce i-a plăcut, adică ceea ce convenea gustului său estetic şi ceea ce se putea armoniza cu propria sa artă. Ceea ce rezista procesului de asimilare, ceea ce nu afla nici un suport, nici o priză, în aparatul aperceptiv pentru frumos al colectivității rurale, era eliminat. Fenomenul acesta – cu asemenea particularități distincte, în modul lui de manifestare – trebuie considerat ca o influență de proporții, care a acționat pe tărîm social de sus în jos. Poporul însă e departe de a fi rămas dator claselor culte pentru puizări din creațiile lor, căci şi o influență de jos în sus a avut loc şi s-a făcut simțită puternic din vechi timpuri pînă-n zilele noastre. Iar dacă – raportîndu-ne la primele popoare creatoare a unor focare de civilizație pe glob, adică la cele mai vechi epoci imaginabile ale unei culturi specifice claselor superpuse – ne-am întreba care din cele două influențe are prioritatea cronologică, nu există alt răspuns posibil, decît că aceia care a acționat de jos în sus. Ba, în acea fază incipientă a unei prime civilizații la clasa dominantă, e vorba de ceva mai mult decît de o simplă influență, cu mult mai mult! E vorba de adoptarea masivă de elemente culturale de la mulțimea compactă, care alcătuia clasa de jos, de către cei ce se detaşase ei înşişi anterior din aceeaşi comunitate. Dar, precum relatam mai sus, o înrîurire de jos în sus – continuatoarea firească peste milenii a acelei mari etape primordiale – nu a încetat niciodată a se exercita. În adevăr, *artişti culți – antici, medievali, moderni şi contemporani – dintre cei mai talentați şi mai geniali chiar, pe cari i-a avut omenirea, sunt tributari simplei, modestei arte populare. Ei nu s-au sfiit să împrumute copios de la aceasta teme şi motive, utilizîndu-le şi creind adesea, cu ajutorul lor, nemuritoare capodopere*. Astfel, vîna folclorică poate fi urmărită în toată claritatea, ca un filon aurifer prin stînci, în epopeile homerice şi în special în Odiseea; în cele mai multe din tragediile marilor clasici ai antichității greceşti, cari n-au făcut decît să prelucreze legenda şi mitul popular, punîndu-le-n scenă; apoi, la sfîrşitul evului mediu, marele Dante; iar în pragul epocii moderne, Shakespeare, a cărui operă abundă în teme folclorice de tot felul, Goethe, în *Faust*; Bürger, în balada *Lenore*, Mickiewicz, în *Dziady*; Puşkin, într-o serie de creații în versuri, precum şi în proza lui; Eminescu, în mai multe poezii, începînd cu genialul poem *Luceafărul*… Nu mai puțin datoreşte muzica

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

cultă muzicii poporului. După noi, *autohtonismul artei culte la un popor este condiționat în primul rînd de aderențele, pe care ea le prezintă cu arta populară: numai în măsura în care aceste aderențe se dovedesc adînci şi intime cu marea sursă folclorică, arta cultă a acelui popor este specifică şi reprezintativă. Numai atunci se poate spune cu adevărat că un anumit popor aduce o contribuție viabilă şi valoroasă, prin vigurozitatea şi originalitatea ei, la arta universală*.

Iată dar, care este adevărul în problema împrumuturilor culturale şi implicit a celor de natură artistică, în sînul aceleaşi națiuni, de la o clasă socială la alta, în special de la clasa rurală la clasele burgheză şi nobilă, precum şi invers. *Faptele dovedesc, în chipul cel mal manifest, la orice națiune, că, pe tărîmul culturii şi cu deosebire al artei, n-a existat niciodată prăpastie abruptă între marea masă populară şi celelalte categorii sociale*.

Aşa stînd lucrurile, constatăm întrucîtva inconsecvență şi pînă la un punct chiar oarecare contradicție la V., cînd pe de-o parte el susține istoricitatea fenomenului artistic popular, iar pe de-alta el tăgăduieşte vreun rol mai de seamă păturilor sociale superpuse şi creațiilor lor, adică artei culte. Ori, cum numai arta cultă este databilă, ca una ce se încadrează integral în rame istorice, în măsura în care admitem că arta populară a primit teme şi motive şi de la cea cultă, numai în aceeaşi măsură arta populară poate fi privită realmente şi din perspectiva istoriei şi ne putem îngădui datarea aproximativă a unora din elementele ce-o compun, raportîndu-le la cutare sau cutare epocă.

În ce priveşte nivelul de desăvîrşire sub aspectul estetic şi perspectivele de desvoltare ale celor două tipuri de arte, trebuie să recunoaştem că arta populară cu toate ramurile ei – în comparație cu cea cultă, care dispune de infinite posibilități – a fost şi va rămîne totdeauna un gen minor. Şi aceasta, din numeroase motive, pe care nu e locul să le expunem aici, dar dintre care cel mai important îl constituie, desigur, faptul că, în general, *poporul n-a realizat produsele sale cu caracter estetic în calitate de profesionist, adică de specialist consacrat în mod exclusiv unei asemenea îndeletniciri; ci ca un „pass-temps" din clipele de răgaz aflate de el în cadrul ocupațiilor sale rustice fundamentale, centrate în jurul dobîndirii pîinii şi a creşterii vitelor*. Este înainte de toate ceea ce l-a făcut să se oprească la stadiul decorativ în plastică şi la un rol subaltern al esteticului față de alte funcții inițial cu mult mai însemnate, pe tărîmul artelor de succesiune; deşi se cuvine să exprimăm totuşi, în acest ultim domeniu, anumite izbucniri spontane ale sufletului popular, scăpărări ale unor remarcabile talente anonime, cum întîlnim cîteodată în lirica sau în epica folclorică în versuri, ca şi-n muzica

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

populară cea fără cuvinte, la diferite națiuni.

Aceasta nu înseamnă că ignorăm pe atîția artişti populari profesionişti sau cvasi-profesionişti, din unele ramuri ale creației populare: astfel, ne gîndim la lăutari, izolați sau mai ales organizați în tarafuri, la țesătoare, cusătoare... Deşi nu vom nega că aceştia – în special lăutarii – au adus adesea o contribuție sensibilă şi la creația artistică populară, nu trebuie uitat că marele lor merit este acela de a fi factorii conservatori şi răspînditori ai tezaurului artistic al maselor. Pe tărîmul artei propriu zise, ei rămîn în primul rînd interpreții creației estetice a poporului. Exercițiul de fiecare zi – într-o activitate, din care şi-au făcut singurul sau principalul mijloc de existență pentru ei şi familia lor – îi duce nu odată pe cei mai talentați dintre dînşii la o abilitate tehnică de adevărați virtuoşi ai muzici populare, ca un Barbu Lăutarul, cel intrat de mult în legendă, ca un Grigoraş Dinicu, contemporanul nostru sau ca atîția alții mai puțin cunoscuți, a căror faimă e circumscrisă doar regiunii lor natale. Pe de altă parte, ei au manifestat de obicei un deosebit interes de a cumula tot repertoriul vechi şi nou al cîntecelor din cadrul comunității lor, ba, pe cît le-a fost posibil, şi din afara lui. Rolul lor deci la propagarea în spațiu, ca şi în timp, a muzicii cu cuvinte sau fără, este neasemănat de mare. În ce priveşte însă rolul creator de prim rang – acela al compozitorilor de arii şi al plăzmuitorilor de texte poetice în acord cu melosul – *acesta rămîne în copleşitoare măsură pe seama talentelor anonime, individuale, din masa de plugari sau de păstori ai națiunii, cari în anumite momente de răgaz şi în împrejurări sufleteşti cu totul speciale, sunt poeți ori muzicanți, sau, cum se-ntîmplă de cele mai multe ori în acelaşi timp şi una şi alta*. Desigur, talente au putut apărea uneori – ba chiar în exemplare remarcabile – şi în cadrul profesiei, care, principial, s-ar defini ca un criteriu de selecție la lucru pe baza unei speciale vocații şi care, evident, oferea prin ea însăşi ambianța psihică cea mai favorabilă pentru dezvoltarea eventualelor resurse creatoare înnăscute. Dar nu-i mai puțin adevărat că talentul nu a fost niciodată condiționat de profesie; el a izbucnit spontan de oriunde s-a întîmplat să fie sădit în popor prin legile atît de nepătrunse uneori ale naturii. Cum însă ataşamentul de pămînt, la plugari, sau ataşamentul de turmă, la păstorii noştri, a fost totdeauna neobişnuit de puternic, s-a creat un fel de prejudecată, care i-a oprit pe inşii de talent ai poporului să se consacre exclusiv vocației lor artistice, făcîndu-şi din ea o profesie. Profesia de lăutari le apărea ca ceva mult mai puțin de cinste în comparație cu ocupația lor ciobănească sau agrară, care purta pentru ei pecetea unor munci de o rară distincție. La aceasta, s-a mai adăugat, la români, şi

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

faptul că – de pe la sfîrşitul evului mediu deja – un grup etnic diferit, dar totuşi din mediul nostru antropogeografic, grupul ţiganilor, care avea predispoziţii naturale pentru muzică s-a dedat, în ţările româneşti, cu o specială preferinţă, ocupaţiei lăutăreşti, ceea ce a făcut ca românii să arate şi mai mari rezerve pentru această profesie. Ţiganii, în adevăr, deşi n-au fost niciodată urîţi de poporul român., nu se poate spune totuşi că s-au bucurat de vreo stimă deosebită din partea lui; folclorul nostru stă mărturie clară şi categorică pentru aceasta. Explicaţii sunt multe. Cea mai importantă stă desigur în faptul că ţiganii şi-au făcut apariţia în Europa, şi la noi cu deosebire, ca un popor excluziv de robi, de parias. Cum o bună parte din ei se îndeletniceau cu muzica, în mintea românului, ocupaţia de lăutar nu a întîrziat de a se identifica cu caracterul etnic de ţigan. De aici confuzia eventuală a unui român, care s-ar fi dedicat muzicii, cu un ţigan: iată ceea ce nu i-ar fi surîs Românului. Nu e vorba aici de niscavai consideraţii rasiale, care trebuie să repugne oricărui om civilizat, ci de relatarea unor fapte strict realiste şi a unei mentalităţi populare româneşti ce nu pot fi contestate.

S-a vorbit la noi adesea – şi trebuie să subliniem că nu fără dreptate – despre o influenţă nefastă a acestor lăutari asupra cîntecului nostru popular, ca şi asupra muzicii noastre folclorice fără de cuvinte. Două caractere specifice ţiganilor şi dominante în etnopsihicul lor sunt, după cum se ştie, cinica predilecţie a acestora pentru pornologie, precum şi predispoziţia lor la exagerare, ceea ce-i face chiar şi pe cei mai înzestraţi dintre ei să cadă uşor în ridicul sau în grotesc. Iată pentru ce, oridecîteori lăutarii ţigani, aceşti conservatori şi răspînditori consacraţi ai repertoriului nostru folcloric de domeniul poetico-muzical, au intervenit în creaţia artistică românească – şi nu se putea să nu intervie, de vreme ce au avut şi continuă să aibă asemenea importante roluri – produsul nostru popular a avut de suferit atît în ce priveşte bunul gust, cît şi în ce priveşte sobrietatea şi lapidaritatea expresiei. Desigur, degradarea creaţiei folclorice româneşti, în gura şi pe strunele lăutarilor ţigani, s-a produs într-o măsură mai mare sau mai mică, dependent de fiecare individ-lăutar în parte şi anume de talentul şi gustul lui estetic, ca şi de gradul său de adaptare la condiţiile de viaţă românească, dar dependent nu mai puţin şi de comunitatea românească în cadrul căreia lăutarii îşi exercită profesiunea. Oricum, lăutărismul ţigănesc a fost şi este încă, pentru tezaurul nostru folcloric, o adevărată plagă, pe care poporul nu a reuşit totdeauna s-o stăvilească şi care nu odată i-a contagiat şi pe Românii înşişi, ceea ce constituie rezultatul negativ cel mai grav, dat fiind că, astfel, a fost adesea afectată chiar sursa artistică creatoare. În ciuda

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

acestui tribut greu, ar fi totuşi o ingratitudine să nu recunoaştem meritul indiscutabil al acestei categorii de profesionişti, între cari, unia în special s-au remarcat executori maeştri, iar în ce priveşte conservarea produselor folclorice româneşti, au fost adevărate muzee vii unde s-au depozitat valorile tradiționale ale creației noastre muzicale şi poetico-muzicale. Nu putem trece cu vederea că, printre aceşti rapsozi cu totul streini de neamul românesc ca origine etnică – dar totuşi, atît de intim legați de arta muzicală autohtonă a țării, căreia i s-au dedicat cu pasiune – au existat destul de frecvent ştiutori a zeci de mii de versuri şi a sute de arii populare româneşti. Ne gîndim, de ex., la subiectul lui G Dem. Teodorescu „Petrea Crețul Şolcan, lăutarul Brăilei", de la care folcloristul nostru din a doua jumătate a sec. XIX a înregistrat aproape toată voluminoasa-i colecție, desigur cea mai completă şi – sub multe aspecte – cea mai bună, pe care-o posedăm pentru românii din Dacia. Dar această mare culegere de versuri populare e prilej de adîncă dezolare pentru folcloristul conştient de azi, dacă avem în vedere că la un număr aşa de mare de cîntece, din cele mai variate genuri, au a fost salvată nici o singură melodie! Paguba este incalculabilă, căci cea mai mare parte din ariile ce însoțiau textele dictate de Şolcan au pierit pentru totdeauna odată cu dînsul. Faimoasa colecție a lui G. Dem. Teodorescu lasă impresia jalnică a unul ogor imens, eu grîne neasemănat de frumoase şi de bogate, dar care au fost recoltate după o grindină pustiitoare! Iar în ce priveşte impunătoarea figură a lui Petrea Crețul Şolcan, pe care poporul român avea dreptul şi mai ales datoria de-a o cunoaşte îndeaproape, ea merita să fie prezintată publicului de către culegător chiar în fruntea colecției sale, cu portretul rapsodului şi cu ample date biografice. Dacă G. Dem. Teodorescu n-a făcut-o, ar fi fără îndoială nedrept să-l blamăm; lacuna aceasta, care apare astăzi în lumina unei erori de neiertat, dublată de ingratitudine, se cuvine atribuită mai curînd veacului decît lui personal[38].

Dar oricît de merituoşi au fost şi sunt profesioniştii artelor populare – în special unia dintre dînşii – din cele mai sus expuse, rezultă clar, credem, că ei nu corespund decît rareori si numai în parte factorilor creatori de pe tărîmul artelor culte. Cei ce se identifică în adevăr, ca rol, cu aceştia, la popor, sunt cufundați în anonimatul marilor mase şi ignorați

---

[38] G. Dem. Teodorescu nu l-a neglijat totuşi complet pe celebrul său subiect; în 1881, el a ținut despre dînsul , la Bucureşti, o conferință, care apărut apoi sub titlul *Petrea Crețul Şolcan, lăutarul Brăilei*. Broşura aceasta însă, tipărită într-un număr foarte restrîns de exemplare, a devenit de mult o raritate bibliografică, deci cu totul inaccesibilă marelui public de cititori.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

de foarte multe ori chiar de poporul însuşi, care-i cunoaşte incomparabil mai bine pe executorii produselor populare decît pe autenticii autori ai acestora. Nu voim însă aici să intrăm în labirintul problemei atît de complexe şi de controversabile cu privire la autorii creațiilor de artă populară, problemă care nu se pune pentru arta cultă, unde de regulă totul ne este cunoscut în mod categoric şi cu precizia matematică.

În ce priveşte produsele artistice populare înşile, pe care – raportîndu-le la cele culte de acelaş tip – le-am definit ca pe-un gen minor şi pe care, în principiu, le considerăm menite de a nu mai evolua de la un asemenea stadiu, nu înseamnă nicidecum că, prin aceasta, le subestimăm. Juxtapuse creațiilor artistice culte corespunzătoare, ele ne evoacă într-o oarecare măsură imaginea florilor de cîmp față de florile de grădină sau de seră. Dacă acestea din urmă, cultivate cu grijă asiduă §i pricepere, savantă uneori, de către grădinarul specialist, pot ajunge la forme care stîrnesc admirația prin creşterea lor hipertrofică, prin aspectul involt, de o exuberantă şi chiar pompoasă înfățişare adesea, prin culoarea nuanțată în variate feluri a petalelor aceleaşi specii…, florile de cîmp se nasc de la sine, făr-a fi fost semănate şi făr-a fi fost sădite sau răsădite, precum şi fără să le-ngrijească în mod special niciodată nimeni. Cu formele lor mai totdeauna miniaturale, pitite-n iarbă sau în umbra tufişurilor, pot trece neobservate adesea; dar totuşi nu odată coloritul lor viu farmecă, parfumul lor tare îmbată. Numai că ele – spre deosebire de florile de grădină sau de florile de seră – nu pot fi detaşate din cadrul lor natural fără a pierde enorm. Căci frumusețea lor numai acolo, în minunatul peisaj cîmpenesc, laolaltă cu cealaltă vegetație – ierburi sau arbori – poate fi gustată şi simțită în toată splendoarea, ca una care este absolut inseparabilă de frumusețea ansamblului, deşi, pe de altă parte, florile de cîmp prin ele înşile constituiesc fără îndoială, o podoabă de efect a peisajului.

*

* *

IV. *Cu privire le caracterul specific al plasticei populare şi geneza ei*.

Examinînd prin prizma evolutivă manifestările artistice, la popor, în variatele domenii ale vieții sale, constatăm, e drept, că cea mai mare parte din ele sunt rezultante ale altor preocupări decît cele estetice. Cu deosebire se impune această concluzie, dacă avem în vedere produse estetico-folclorice cu substrat ritual, în primul rînd pe cele ce se situiază în cadrul datinilor de tot felul din ciclul periodic anual sau pe cele legate direct de evenimentele cardinale ale vieții de familie. Iar dacă ne referim în

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

special la aspectele plastice, de orice gen, ale fenomenului artistic popular, este clar că reproducerea stîngace de imagini din natură – după posibilitățile imperfecte ale omului din popor şi mai vîrtos ale primitivului, de a imita fidel modèle naturale – sau plăzmuirile purei fantezii a acestora, precum şi transformarea imaginilor respective prin reducții şi simplificări, prin stilizări de tot felul, prin combinații mai mult sau mai puțin complexe de elemente diferite..., au urmărit inițial obiective de esență mistică paralel cu cele practice de tipul biologic. Numai cu trecerea vremii şi pe măsură ce sensul mistic s-a estompat tot mai mult, uneori pînă la totala sa dispariție, a ajuns să se afirme tot mai dominant funcția estetică.

În ciuda acestor considerații, nu poate fi pusă la îndoială prezența elementului estetic chiar de la origine în produse populare ca cele amintite, unde-l presupunem figurînd alături de elemente cu mult mai proeminente de altă natură. Oricît de sfios şi de neînsemnat va fi fost la început, el a trebuit totuşi să existe. Funcția estetică foarte distinctă, de mai tîrziu, n-a putut lua naştere din nimic. *Omul preistoric a simțit, încă din faza cea mai primitivă a evoluției sale, înclinarea către frumos. Îl atrăgeau, desigur, formele simetrice şi anumite culori, sau combinații armonioase de culori, după cum a trebuit să-l atragă şi armonia sunetelor. Predilecția sa pentru ceia ce-i încînta ochiul sau urechea avea loc, evident, nu numai pentru ceea ce vedea şi auzia el în mediul antropogeografic, unde-şi ducea traiul, adică pentru ceea ce el percepea gata format – la fenomenele naturii sau la efectele acestora – dar şi pentru ceea ce el însuşi sau semenii săi produceau adesea după pilda naturii. Aici e de fapt leagănul artei*. Şi totuşi, dacă de ex. pe terenul plasticii, omul primitiv reuşea uneori să realizeze rudimente de forme simetrice, la începutul începutului, el n-o făcea nicidecum în chip conştient şi voit, ci dintr-un impuls lăuntric, care se exterioriza oridecîteori găsea prilejuri prielnice. Conştiința de frumos s-a format treptat în decursul vremii, în baza unei îndelungi experiențe şi în virtutea deprinderii, adică a unui fel de autoeducații pe care şi-o făcea prin viața însăşi. Fapt indiscutabil este că, din străvechi epoci preistorice, omul a posedat în germen predispoziții pentru sentimentul frumosului, pentru simetrie, pentru armonie – în ordine auditivă ca şi plastică. În acest nucleu spiritual – oricît de vag, de neprecis şi de limitat ca posibilități va fi fost el inițial, în cadrul sufletului primitiv – omul a avut un suport concret, în jurul căruia au gravitat senzații şi impresii din ce în ce mai complexe în legătură cu ce apărea în viața lui ca element estetic sau putea fi interpretat de dînsul ca atare. Dacă – începînd încă de pe pragul cel mai de jos al evoluției sale – omul preistoric şi-a împodobit corpul nud,

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

vopsindu-l sau tatuîndu-l; dacă şi-a adaptat la părul capului, la urechi, nas, buze, gît, la mîini sau la picioare diferite obiecte naturale ori fasonate de dînsul, care prezintau pentru el un anumit farmec, pe lîngă alte semnificații ce le erau atribuite; dacă, atunci cînd a ajuns să-şi confecționeze haine pentru sine şi veşminte pentru casă /covoare, scoarțe de tot felul, prosoape, perdele …/, a continuat să fie preocupat a le împodobi cît mai frumos; dacă nu mai puțin a căutat el să dea un aspect cît mai atractiv locuinței sale, atît în interior, cît şi în exterior, dacă de asemenea s-a străduit el să-şi înfrumusețeze nu numai instrumentele muzicale /bucium, fluier, caval, cimpoi, țimbal, cobză, nai, corn.../, dar şi uneltele gospodăreşti pentru pescuit, vînat, lucrul la cîmp/ ca: jugul boilor, coarnele plugului, furca de fîn, scoarțele carului.../ ori de la treburi domestice, cum sunt cele culinare /străchini, oale, ulcele, linguri de lemn, cofe, bote, ploşti, căuşe, blidare şi poliți.../ sau cum sunt cele de la muncile de prelucrare a diferitelor materiale brute, în special textile /furca de tors, fuse, vîrtelniță, răşchitor.../; dacă, în acelaş chip a căutat el să dea o înfățişare plăcută atîtor alte obiecte de interior, cum sunt masa, scaunele, paturile chiar şi mai ales lada destinată a fi păstrătoarea veşmintelor de sărbătoare şi a altor lucruri de preț ale familiei; dacă în fine, el şi-a împodobit pînă şi şeaua şi frîul calului, precum şi armele de luptă..., este clar că *preocuparea de frumos l-a urmărit permanent şi pretutindeni, pe toate căile vieții, pe omul primitiv, iar mai tîrziu, pe ruralul popoarelor civilizate, cu o remarcabilă perseverență şi manifestînd mereu tendința de a duce opera de înfrumusețare la realizări din ce în ce mai desăvîrşite*.

Precum am menționat deja anterior, frumosul de azi de pe obiecte ca cele pe care le-am trecut sumar în revistă, n-a fost totdeauna numai „frumos” sau, în tot cazul, a fost mai puțin „frumos” decît altceva cu alte semnificații. Dar totuşi, acelui element designat întru cîtva impropriu prin termenul de ornament – dacă-l privim prin prizma originii – nu i-a lipsit niciodată calitatea de frumos, pe care am relevat-o ca implicită altor însuşiri sau funcții. Astfel, din acest punct de vedere, termenul amintit – atît de intrat astăzi în uz într-o serie de discipline – îşi află justificare şi poate apărea chiar ca foarte adecvat. Este deci cu neputință de admis ca frumosul să nu-şi fi căpătat expresie în variate moduri de manifestare ale omului primitiv odată cu începutul evoluției sale, ca ceva inerent şi specific lui. Ba mai mult chiar: este de asemenea cu neputință ca, de îndată ce frumosul a fost exprimat, să nu i se fi asociat cu timpul, în mintea primitivului, şi un sens propriu, oricît de vag va fi fost el aperceput inițial, un sens în legătură cu finalitatea de a plăcea – cu totul o

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

altă plăcere decît cea fiziologică – sens care, cu trecerea vremii, a trebuit să se accentueze din ce în ce mai mult, devenind tot mai distinct prin contrast cu semnificațiile altor produse spirituale, ce urmăreau alte finalități, complet deosebite.

Esteticienii şi istoricii artei au emis, cu privire la geneza fenomenului artistic popular şi la caracteristica lui, variate ipoteze, care nu odată se completează una pe alta. Cei ce s-au ocupat în special cu domeniul plasticii, au început prin a căuta un răspuns convenabil la o întrebare atît de esențială ca următoarea:

– Cum a luat naştere ornamentul popular?

Dar independent de teoriile acestora – adică independent de faptul că am atribui ornamentului drept sursă natura însăşi cu proteicele ei aspecte, precum susține teoria naturalistă, sau că l-am deriva din anumite modele din sfera realizărilor tehnice, cu ajutorul unor instrumente speciale, după cum pretinde teoria tehnico-ergologică, sau că le-am pune pe seama unor aptitudini înnăscute, precum vrea teoria nativistă sau, în fine, că am admite în parte pe fiecare din aceste teorii, cum ni se pare fi cel mai verosimil – un fapt este cert pentru cercetătorul obiectiv şi anume: *oricît de sus, pe treapta desăvîrşirii estetice s-a ridicat uneori ornamentul popular, el nu a reuşit totuşi niciodată să iasă din stadiul străvechi de ornament, adică din faza de încătuşare simbiotică a unui cadru decorativ adaptat la un conținut complet strein de preocuparea estetică*. În adevăr, dacă trecem acum pe terenul concret al faptelor etnografice şi anume în domeniul plasticii populare, ne putem pune întrebarea: – *Există oare vreo realizare, care să se fi dezvoltat în chip cu totul deosebit, încît să fi ajuns la etapa cînd din simplu element decorativ la un obiect de utilitate practică sau cultuală, s-a transformat într-o creație artistică de sine stătătoare adică în care elementul estetic a devenit el însuşi scop în mod exclusiv, lăsînd complet în umbră finalitățile primordiale utilitariste, de natură bio-ergologică ori magică sau de natură religioasă?*

La o asemenea întrebare, *răspunsul sună categoric: nu!*

Dar, pentru a reliefa clar acest fapt, ne vom referi în mod precis la anumite realizări artistice ale poporului, din domeniul plastic: se poate spune, de ex., despre covoare că s-au ridicat la acest stadiu? Evident, nu. Fiindcă deşi, din figurația ornamenticii acestor obiecte, finalitatea magică de odinioară a dispărut complet în favoarea celei estetice, obiectele respective deservesc şi mai departe finalitatea utilitaristă de esență biologică, întrucît continuă a satisface nevoi vitale ale omului, apărîndu-l de intemperii. Însă nici chiar în cazul cînd am considera covorul excluziv ca un obiect de podoabă al casei – dat fiind că, în casele țărăneşti, la

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

gospodarii mai cuprinşi, camera cea mai curată, hărăzită solemnităților familiale şi oaspeților, are pereții toți precum şi plafonul şi podeaua, tapetați cu covoare în cele mai variate culori şi desenuri – nici chiar atunci situația nu se schimbă. Şi aceasta, deoarece covorul rămîne tot la ipostasul de *ornament* şi anume al *locuinței*, care are drept prim țel şi totodată cel mai important, de a servi de adăpost omului. Aşadar, cele două finalități, practică şi estetică, îşi dispută – în cel mai bun caz, cu şanse egale – dreptul la viață.

Acelaş lucru se poate spune şi cu privire la piesele costumului țărănesc, în special ale celui feminin, împodobit prin alesături la țesut sau prin frumoase cusături, cum ar fi minunatele cămăşi cu altițe ori catrințele şi betele, precum şi maramele de borangic ale femeilor române. Oricîtă artă ar fi pusă în ele şi oricît de puternic efect ar produce aceste obiecte asupra privitorului, ele sunt înainte de toate îmbrăcăminte, deci subordonate unui scop practic, strein de frumos. Pe de altă parte, nu-i mai puțin adevărat că un asemenea costum, atunci cînd se-ntîmplă să fie purtat de o femeie care satisface condițiile sculpturale ale frumosului uman într-un grad deosebit, poate fi apreciat în toată splendoarea lui sărbătorească. Într-un caz ca acesta, chiar de-am face complet abstracție de finalitatea utilitaristă originară a costumului, încă nu putem afirma că e vorba de o realizare estetică de sine stătătoare. În adevăr, aici avem a face cu simbioza plină de armonie a două genuri de artă plastică: acea statuară, reprezintată de corpul uman şi acea cu afinități picturale, care este cîmpul de desene multicolore ale costumului ce împodobeşte sculptura vie. Şi, într-o astfel de împrejurare fericită, costumul în chestiune – ca realizare a artei plastice populare – ne apare tot drept un obiect de podoabă, un cadru decorativ la statuia umană: ceva mai mult decît însemna culoarea adaptată statuilor de către maeştrii antichității greceşti, dar totuşi cam în acelaş gen. În fine, să luăm încă un exemplu, care se va deosebi mult de cele două anterioare. Să presupunem că e vorba de statuia unul idol plăzmuit din argilă sau sculptat în piatră sau chiar în lemn, ca atîția cari au fost descoperiți grație săpăturilor arheologice. Avem a face deci, într-un astfel de caz, cu un obiect de cult, expresia pietății şi a adorației unei comunități primitive de credincioşi. Dar el poate fi în acelaş timp şi o realizare estetică remarcabilă, dacă autorul lui a fost un meşter talentat. Totuşi, dacă – raportînd acest idol la societatea primitivă respectivă – îl vom privi prin prizma funcțională, cu oricîtă măestrie ar fi executat el, trebuie să recunoaştem că funcția sa predominantă aici este cea religioasă; cea estetică este implicită şi accesorie. Ba chiar pentru acei presupuşi închinători, elementul

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

frumosului din statuia divinității lor, cu cît e mai abundent şi mai perfect, devine un stimul cu atît mai puternic pentru creşterea sentimentului lor religios. Aceasta îi ajută şi mai mult ca ei să identifice în sens absolut, în imaginația lor, chipul plăzmuit cu divinitatea însăşi.

Şi cu toate acestea, este incontestabil că un asemenea caz ne înfătişează o împrejurare cînd plastica primitivă sau cea populară poate trece efectiv la stadiul autenticii realizări artistice, care constituie scop în sine. Dar aici – evident – chiar din capul locului, nu mai avem a face cu un simplu ornament.

*

* *

V. *Cu privire la realismul şi optimismul creației folclorice*.

Václavík, vorbind despre specificul artei populare, relatează drept un prim caracter al ei realismul, pe care-l identifică chiar cu însuşi conceptul de „popular”, căci zice el:

„popular este tot ceea ce-i realist şi veridic...” /p. 14/. Desigur, e prea mult spus; dar, evident, nu i se poate contesta artei populare acest caracter alături de altele. Totuşi, ni se pare exagerat să-l considerăm chiar ca pe „unul din cele mai fundamentale indicii” ale ei.

În adevăr, noi credem că *se pot întîlni la orice națiune din lume creații estetico-folclorice, care să ilustreze tocmai trăsături cu totul antitetice realismului, ceea ce ne dă dreptul a susține că arta populară se complace poate şi mai mult încă în sfera ficțiunilor şi himerelor*, care se integrează chiar stocului de credințe vehiculate de o străveche tradiție, avînd nu odată caracterul de elemente religioase.

Oare realism înseamnă fantasticul fără frîu ai acelei categorii de basme, care constituie literatura orală cea mai gustată de popor şi chiar de pătura cultă? Sau, fantasticul din atîtea creații ale epicei populare în versuri, cum sunt temele a numeroase balade româneşti şi sud-slave şi cum sunt de asemenea cele ale bîlinelor ruseşti? Ce să mai spunem despre înfiorătoarele povestiri, care înfățişează în culori aşa de impresionante atîtea ființe supranaturale: strigoi, mama-pădurii, căpcăuni, zmei, balauri, pricolici, draci, iele...? Ce să mai spunem, în fine, despre jocul atît de liber, atît de detaşat de fidelitatea realității optice pe care-l prezintă multe din combinațiile ornamentale ale artei plastice populare? Nu ne gîndim numai la motivele zoomorfice cu caracter teratologic şi la unele motive vegetale, care sunt departe de a-şi fi luat modèle din natură, dar chiar la cele de tipul geometric, care, la Români, ca şi la multe alte popoare, alcătuiesc din vechi timpuri vîna cea mai

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

importantă a acestei arte.

Tot împotriva unui realism obiectiv al artei populare, pledează şi faptul că poporul, în diferite creații estetice ale sale din domeniul epicei în proză sau în versuri, îşi are eroii lui favoriți, pe cari-i idealizează în gradul cel mai înalt, atribuindu-le toate calitățile imaginabile şi realizînd tipuri perfecte ale frumosului uman, ale binelui, ale vitejiei..., după cum are el, de asemenea, eroi cărora le poartă o specială aversiune şi pe cari-i copleşeşte cu defecte, făcînd din ei tipuri desăvîrşite ale urîtului uman, ale răului, ale laşității, perfidiei, ingratitudinii, invidiei…

În aceeaşi ordine de idei, amintim că Václavík – plecînd de la premiza criticabilă „popular" = „realist", pe care-am relatat-o mai sus – pune pe aceeaşi linie cu artiştii populari pe anumiți pictori slavi orientali, fiindcă opera lor se caracterizează printr-un frapant realism.

Ba, el merge pîn-acolo încît afirmă că tocmai de aceea tablourile celebrului Repin şi ale lui Jarošenko sunt „*mai populare*" decît icoanele vechi ruseşti. Ceea ce se poate spune, desigur, fără a ne depărta de adevăr, este că cele dintăi sunt incomparabil mai realiste; dar aceasta e cu totul altceva. Icoanele vechi ruseşti, opere modeste ale unor meşteri zugravi anonimi, sunt singurele cărora li se poate atribui calificativul de „populare" /deşi nici lor totdeauna/, fiindcă aşa lipsite de realism cum ni se înfățişează – cu figurile lor triste, adesea sumbre, dacă nu chiar lugubre, de sfinți slabi, scheletici şi de madone excesiv plîngătoare – ele reprezintă o veche tradiție a tipului de iconografie bizantină, expresia mistică a idealului ascetic şi a martiriului în numele lui Crist. *La această tradiție iconografică, şi-au făcut timp de secole educația religioasă şi totodată şi estetică – în domeniul picturii – masele populare din Rusia de altădată, ca şi din toate celelalte țări ortodoxe. Pentru personajele creştine sau scenele biblice reprezintate de icoanele vechi ruseşti, poporul rus avea înțelegere, căci ele corespundeau sentimentelor sale religioase şi îi creau stări sufleteşti, în care era implicată într-o oarecare măsurî şi emoția estetică*. Pentru picturile lui Repin însă – ca şi pentru alte creații laice de acelaş gen, din domeniul plasticii – poporul rus nu putea avea nici o comprehensiune, întrucît arta respectivă îi era cu totul streină.

Juxtapuneri ca cele făcute de Václavík între factori creatori de artă populară şi cei creatori de artă cultă sunt de natură a produce grave confuzii între domeniile celor două feluri de arte, ca şi în cadrul terminologiei etnografice însăşi. Suntem pentru o delimitare cît mai clară şi mai tranşantă a acestor domenii, ca şi a sferei termenilor.

La fel, atunci cînd V. vrea să definească conceptul de artă populară, este inoportună şi chiar cu totul în afară de subiect citarea a o

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

serie de romancieri, poeți şi compozitori /cehi, poloni, ruşi/, pe motivul că operele lor progresiste ar prezinta puncte de contact – prin conținutul lor şi prin idealurile exprimate de ele – cu creația folclorică! /p. 14/.

Apoi, în altă parte – prezintînd, de altfel cu bună dreptate, sentimentul iubirii ca pe-o sursă importantă de inspirație a artei populare – V. reproduce o poezie lirică în 8 distihuri dodecasilabice, creația unui bătrîn văduv din Moravia, care a scris-o în amintirea defunctei sale soții! /p. 40/. Nu înțelegem ce rost are citarea unui asemenea produs cult, care – pe lîngă că e foarte mediocru ca valoare poetică – nu prezintă nimic comun cu cîntecul popular, /afară doar de forma versului/. Oare nu-i oferea lirica populară cehă sau cea slovacă atîtea minunate cîntece de iubire de cea mai autentică provenienţă folclorică, prin care să-şi ilustreze teza sa?

Între trăsăturile distinctive ale produsului folcloric, V. relatează de asemenea optimismul, ceea ce, fireşte, acceptăm ca foarte just. El nu face decît să enumere acest caracter printre altele, fără a insista asupra lui, spre a-l scoate-n evidenţă cu vreo documentare precisă. Dar dacă luăm drept exemplu o creație de proporțiile basmului, cui nu-i este cunoscut că, oricît de grele piedici, oricît de insurmontabile chiar, s-ar ridica în calea eroului principal, ele sfîrşesc prin a fi înlăturate? Cine nu ştie că nu există ideal, fie el cît de îndepărtat, cît de înalt, ba chiar imposibil de atins, care să nu fie realizat pînă în cele din urmă de eroul basmului, dacă nu pe căi normale, pe căile miracolului şi ale supranaturalului? Că, de obicei, orice basm ne înfățişează triumful binelui asupra răului, că în deznodămîntul său asistăm la pedepsirea aspră a celor răi şi la răsplătirea largă a celor buni? *Acest optimism sănătos şi robust, expresie a unui suflet echilibrat, apare cu consecvenţă şi-n alte creații ale artei populare, care în general se caracterizează prin senătate, prin dragoste de viaţă şi încredere în puterile omului*.

Revenind acum la V., ne surprinde faptul bizar că – îndată după relevarea optimismului ca o trăsătură esenţială a oricărui produs folcloric – el continuă apoi spunînd:

„Cultura populară i-a ajutat totdeauna poporului în luptele sale pentru dominarea naturii şi pentru propria lui eliberare” (p. 13).

El nu explică însă afirmația sa cu nici o exemplificare. Evident, noi o putem primi fără mari rezerve. Desigur, optimismul – ca atitudine în viaţă şi ca mod de a gîndi şi simți – îl ajută pe popor efectiv să biruie forțele naturii şi să fie stăpînul lor; dar V. se raportă, în citatul pasaj, la cultura populară în întregul ei. Oricine însă se poate întreba: cum îl pot ajuta acel bogat repertoriu de rituri cu substrat magic şi mulțimea de credințe superstițioase de tot felul, de care sunt adînc impregnate cele

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

mai multe dintre produsele culturii populare, implicit cele ale artei sale? Căci, unele ca acestea îi dădeau un ajutor pur iluzoriu, sau mai just spus, îl induceau în eroare, dat fiind că ele aveau la bază un sistem de gîndire fals, călăuzit de logica înşelătoare a aparenţelor.

*

* *

VI. *Pierderea aderenţelor cu substratul mistic – la creaţiile populare de inspiraţie magico-religioasă – este oare totdeauna o condiţie care favorizează desăvîrşirea artistică?*

Václavík, vorbind despre acele realizări artistice ale poporului, care au atins treapta cea mai de sus pe scara evoluţiei şi pe care el le numeşte „arta de reprezintare", spune că aspectul lor „se caracterizează în general prin forme dezvoltate, colorit şi prin *uitarea funcţiilor de domeniul credinţei*, precum şi *printr-o poezie de nivel înalt*..." /p. 504/.

După noi, nu este necesar ca un produs artistic popular, cu substrat mistic, să piardă complet legătura cu substratul acesta, din care a luat naştere, pentru ca el să atingă gradul cel mai înalt de realizare estetică, după cum reiese din citatul pasaj, ca şi din altele anterioare în lucrarea lui V. şi după cum au afirmat-o nu o dată şi alţi cercetători.

Deşi nu contestăm că de multe ori aceasta poate avea loc, totuşi nu ne e deloc greu să arătăm că, în anumite împrejurări, tocmai contrariul este adevărat. *O creaţie de artă populară, cu aderenţe puternice în domeniul credinţelor – de esenţă cultuală sau magico-cultuală – ajunge de obicei culminaţia înfloririi atunci cînd credinţele din care şi-a împrumutat tema sunt de uz curent în colectivitatea rustică respectivă. Căderea lor în desuetudine şi apoi uitarea lor completă antrenează fatal decadenţa şi pe tărîmul artei; ba chiar poate duce rapid la dispariţie însuşi produsul artistic*. Şi logica e cît se poate de simplă; dacă sursa anumitor credinţe a alimentat creaţia lui, aceeaşi sursă are un rol deosebit de important şi după aceea, căci tot ea va contribui la dezvoltarea lui ulterioară şi-i va întreţine conservarea în viitor. În adevăr, dispariţia fondului de credinţe, care se aflau la baza unei creaţii populare, duce la lipsa de comprehensiune pentru tema ei, dat fiind că aceasta încetează de a mai avea vreun sens pentru popor. Înseamnă că odată ce sursa temei sale a ajuns inactuală, nu va întîrzia prea mult de a deveni inactual şi produsul artistic. În această fază, de obicei, creaţiile artei populare – chiar dacă mai subsistă un timp, sustrăgîndu-se cu greu naufragiului total – se menţin totuşi la suprafaţă mai mult ca nişte epave, ale căror clipe sunt numărate. Căci, într-o lume ca cea a ruralilor de pînă ieri – în care o mare

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

parte din produsele culturii populare erau puse pe seama memoriei şi a circulației orale – aceasta din urmă, în principiu nu acceptă să vehiculeze decît ceea ce prezintă actualitate pentru popor. Memoria colectivă, în afară de faptul că vizează în primul rînd actualul, se dovedeşte a avea posibilități foarte limitate pentru înregistrarea inactualului în adîncime istorică . Fireşte, aici, trebuesc exceptate măcar în parte produsele de artă populară din domeniul plastic, pe de-o parte, pentru motivul de ordin psihologic că, pe calea vizuală, tematica lor ornamentală se imprimă mai bine în memorie /spre deosebire de produsele artelor de succesiune perceptibile numai auditiv/; iar pe de alta, pentru că unele din creațiile plastice ale poporului au avut norocul de a fi fost lucrate pe materiale mai rezistente la distrugerile vremii. Cele afirmate teoretic mai sus, referitor la legătura intimă a produsului artistic popular cu substratul de credințe din care a luat naştere şi care-i condiționează o dezvoltare favorabilă, precum şi existența însăşi, le-am putea clar ilustra printr-o serie de exemple, mai ales din epica populară în versuri. Ne limităm la unul singur: la balada a cărei temă e cunoscută sub numele de *Lenore*[39] /după eroina poemului inspirat din popor, al lui Bürger/. În sud-estul Europei, cîntecul cu tema fratelui-strigoiu – tipul specific balcanic, în cadrul general european – se mai putea auzi destul de frecvent cu cîteva decenii în urmă. Dar cu cît trece timpul, el cade în uitare şi dispariția sa totală nu e departe. Epoca de înflorire a acestei vechi balade populare a fost în secolele trecute, cînd credința în strigoi era foarte vie în conştiința poporului. De altfel, legende şi povestiri înregistrate pînă nu de mult de

---

[39] Această baladă populară s-a bucurat de o atenție cu totul specială, fiind studiată ca puține altele din repertoriul epic comun mai multor națiuni europene. Se cunoaşte o foarte bogată bibliografie în legătură cu ea, atît în ce priveşte studiile –multe din ele folosind metoda comparativă de largi perspective – cît şi în ce priveşte materialele folclorice, care sunt extrem de bogate. Fiecare din popoarele balcanice au contribuit, prin specialiştii lor, la elucidarea respectivei balade; bulgarii şi grecii, desigur, cel mai mult. Românii au dat şi ei două contribuții apreciabile:

D. Caracostea, *Lenore – o problemă de literatură comparată şi folklor*, Bucureşti, 1929, unde cercetarea materialului comparativ are loc în cadrul literar european, pe deasupra conceptului de folcloric şi cult şi unde autorul se străduieşte fără succes, credem noi, să explice geneza temei epice pe baza teoriei freudiste foarte la modă pe atunci;

Gh. Vrabie, *Călătoria fratelui mort sau motivul Lenore în folclorul sud-est european,* Bucureşti, 1957, unde se face încercarea unei noi sistematizări a motivelor acestei teme epice în cadrul variantelor sud-estului Europei şi unde ne este schițată şi geografia folclorică a baladei. Nu înțelegem deloc însă pentru ce autorul – vorbind despre tema „Lenore" – restrînge atît de mult aria ei, încît o circumscrie exclusiv Peninsulei Balcanice şi teritoriului daco-românesc!

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

folcloriştii tuturor naţiunilor Europei o atestă copios în tot cursul secolului XIX şi chiar în primele decenii ale sec. XX, deşi în forme din ce în ce mai palide, mai şterse. Pe de altă parte, în arhivele diferitelor ţări, stau mărturie, încă de pe la sfîrşitul evului mediu şi pînă azi, numeroase documente, care atestă în mod curent – sub cele mai variate aspecte – groaza lumii rurale de strigoi, împotriva cărora luau colectiv atitudine; ba chiar îşi asociau nu o dată şi autorităţile statului, pentru a deshuma pe mortul suspectat de strigoi ca să-l lege de sicriu cu lanţuri de fier spre a nu mai putea ieşi la lume, sau să-i bată un par ascuţit prin inimă sau să-i taie capul, sau în fine să-l ardă-n foc, iar cenuşa lui s-o arunce pe cîmp în bătaia vînturilor… convinşi fiind că aşa îl făceau inofensiv. Nu ne lipsesc nici atestări antice despre strigoi. Toate aceste naive şi întunecate eresuri barbare au pierit astăzi aproape complet. Cum ar mai putea oare supravieţui o emanaţie artistică a lor ca balada amintită? Căci ea se reazămă pe o serie de credinţe, care au circulat oral – adesea în povestiri de domeniul prozei, posedînd într-o apreciabilă măsură şi elementul estetic – credinţe acum uitate sau privite cu indulgenţă, dacă nu chiar cu dispreţ. Cînd atmosfera creată de acele credinţe s-a risipit total, cînd şi suportul imediat al cîntecului epic – povestirile despre strigoi – a încetat de a mai exista, este evident că nici balada nu mai putea dăinui.

Dar ceea ce am constatat pe terenul strict etnografic, are loc chiar şi în domeniul artei culte. Ne vin în minte operele marilor tragici ai vechii Elade /în frunte cu Aischylos/, care erau foarte gustate şi apreciate nu numai de pătura cultă, ci şi de marile mase populare, tocmai fiindcă subiectele lor ilustrau teme religioase din sursa de credinţe comune tuturora şi totodată de mare actualitate atunci. Nu mai puţin, literatura sanscrită oferă exemple analoage. Cît despre arta plastică cultă, ne putem raporta la arhitectură, ca şi la arta statuară cu substrat religios, precum şi la pictură, care a rezistat cel mai bine în domeniul ceramic şi pe frescele templelor, atît la popoarele antichităţii /indieni, chinezi, japonezi, asiro-chaldeeni, perşi, egipteni, vechii greci.../, cît şi la cele medievale şi moderne. Templul Artemidei din Efes, care se număra printre cele şapte minuni ale lumii antice, Partenonul atenian de pe Acropole, grandioasele temple egiptene, faimoasa Sf. Sofia din Constantinopole cu armonia inegalabilă a cupolelor sale, minunatele catedrale gotice, impunătoarele moschei din lumea musulmană şi atîtea temple brahmane sau budiste din îndepărtatul orient asiatic..., care au fost surse radiatoare de stiluri universal apreciate şi adoptate de asemenea de către arhitectura laică, sunt mărturia cea mai vie că operele de artă – cultă sau populară –

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

inspirate din credințele popoarelor, nu se pot dezvolta prielnic şi nu pot atinge apogeul perfecțiunii lor decît în epocile cînd respectivele credințe sunt cel mai fervent cultivate[40].

*

* *

VII. *Un aspect mitologic contemporan: trăsături precreştine în figura folclorică a dumnezeului creştin*?

Vorbind despre cultul creştin la cehi şi slovaci, Václavík ne prezintă imaginea populară a unui zeu unic, a zeului părinte, care este un

---

[40] În finalul acestor discuții referitoare la chestiuni de artă populară, considerăm de datoria noastră să amintim că, la români, a apărut în anul 1939 o lucrare remarcabilă de estetică folclorică a lui Al. Dima, sub titlul *Conceptul de artă populară*, care pe nedrept a fost uitată şi neutilizată de specialişti. În ea sunt dezbătute cu o rară competență şi claritate unele din cele mai importante probleme, care privesc natura şi geneza fenomenului artistic popular pe de-o parte în raport cu creația artistică cultă, iar pe de alta cu cea a primitivilor exotici. Autorul îşi fundamentează tratatul său – căci avem a face cu un adevărat tratat asupra artei populare – pe o bogată bibliografie, folosind în covîrşitoare majoritate izvoare germane. De altfel, e şi drept că specialiştii germani au contribuit cel mai mult la elucidarea problemelor de artă populară. Această lucrare interesează deopotrivă pe estetician şi pe istoricul artelor, *ca şi* pe etnograf. E foarte regretabil că – fiind publicată în perioada tulbure din preajma izbucnirii războiului al doilea mondial – ea n-a avut la noi, şi încă şi mai puțin în streinătate, răsunetul pe care merita să-l aibă, prin tabloul viu ce înfățişează problematica centrală a fenomenului de artă populară, ca şi prin atitudinea obiectivă şi ponderată a autorului. Noi nu o putem recomanda îndeajuns etnografilor români şi cu deosebire acelora cari se ocupă cu vreuna din ramurile artei populare.

Un reproş esențial am avea totuşi a-i face autorului: la ilustrarea speculațiilor sale teoretice, a făcut uz într-un grad cu totul insignifiant de materialele etnografice româneşti, care-i stăteau la dispoziție aşa de copios şi de variat şi într-un chip aşa de îmbietor... Dacă el şi-ar fi dat osteneala să le pună la contribuție, în măsura în care se cuvenea, dîndu-le precădere față de oricare materiale streine, lucrarea sa ar fi cîştigat enorm – în primul rînd în ce priveşte originalitatea, dar şi ca utilitate – atît în ochii românilor, cît şi mai ales ai streinilor. Aceasta însă ar fi cerut, fireşte, o muncă de investigație în plus, ba încă una din cele mai serioase. Dar chiar aşa cum se prezintă, lucrarea rămîne un excelent tratat asupra artei populare. Este tot ce s-a scris la noi, pîn-acum, mai competent şi mai complet în această privință, deşi titlul ei indică un conținut mult mai restrîns decît cel real.

Cît despre remarca noastră critică de mai sus, autorul ar putea-o înlătura la o viitoare ediție, completîndu-şi tratatul în sensul sugerat de noi. Dacă el însuşi nu se va decide să facă acest lucru, vor trebui totuşi să-l realizeze alți cercetători de-aici încolo, în lucrări speciale. Orientîndu-se după principiile expuse de Al. Dima, ei pot lărgi chiar orizontul investigației teoretice aplicate la teren, prin adăugarea şi a altor chestiuni interesante, care nu figurează în cartea lui Dima, ca una ce-şi propusese un țel prea strict determinat în cadrul complexului de probleme referitoare la fenomenul artistic popular.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

bătrân autoritar, dar totuşi blînd în acelaş timp. După el, această originală figură ar fi reflexul stadiului social al patriarhatului. Ba, Václavík e dispus să vadă în respectiva divinitate-bărbat pe continuatorul marelui zeu slav, sub ascultarea căruia se aflau toate celelalte divinități şi pe care îl menționează Helmold[41] în sec. XII, în *Chronicon Slavorum*, pentru slavii de la nord. Este greu de spus dacă-n adevăr, în reprezintarea populară cehoslovacă de azi a mai rămas vreo urmă din acel „deus deorum" al misionarului german. Am putea mai curînd să respingem o asemenea ipoteză, căci – raportîndu-ne la pasajele respective din cronica lui Helmold – nu găsim în ele vreo justificare clară în legătură cu blîndețea, ca trăsătură caracteristică a zeului suprem, deşi cronicarul îi opune acestui zeu, ca şi celorlalți, pe un „malus deus" numit de slavi „Zcerneboch" (sic) adică zeul cel negru, care se identifica de fapt cu dracul /„diabol"/[42].

Exemplele de cîntece populare slovace, de altfel interesante, pe care le citează Václavík în sprijinul supoziției sale[43], nu sunt deloc convingătoare, întrucît e mult mai logic ca, într-o astfel de reprezintare a divinității, să-l vedem chiar pe dumnezeul creştin cu atributele sale cele mai tipice. În adevăr, credem că se poate uşor dovedi, pe bază de documente folclorice, că figura divină la care se referă Václavík nu este proprie numai slavilor, ci o-ntîlnim la ruralii tuturor popoarelor creştine ale Europei. Aşa, de ex., sunt bine cunoscute la români numeroasele povestiri şi legende despre cei doi uncheşi blajini, cu bărbile mari, albe, cari cutreieră pămîntul ca să vadă cum trăieşte lumea şi să facă dreptate pe pămînt. Aceşti uncheşi nu-s alții decît Dumnezeu şi Sf. Petre. Legende analoage sunt foarte răspîndite şi la slavi, mai ales la cei sudici şi la cei orientali, în primul rînd la ucraineni. Deşi mai puțin în uz, ele sunt totuşi destul de frecvent atestate şi la slavii occidentali, în special la slovaci şi cehi. În ceea ce-i priveşte pe români, vom aminti că T. Bălăşel, care s-a ocupat cu colecționarea de materiale folclorice în legătură cu credințele despre ființele supranaturale, ne informează că, după țăranii din Oltenia nord-estică, „Dumnezeu are chipul unui om bătrîn-bătrîn, cuvios, blînd şi bun la suflet…[44].

De asemenea, după o legendă cosmogonică din Muntenia – din părțile Muscelului – aflăm că, atunci cînd Dumnezeu a făcut lumea, ar fi „urzit" pămîntul în ziua a doua şi l-a isprăvit în cea de-a şasea a săptămînii. Dar „pîn'a-l isprăvi, ci-că *moşu Dumnezeu* era în mare încurcătură, că isprăvise urzeala şi-i rămăsese bătătură multă, multă...

---

[41] VOLU, p. 82.
[42] L. Léger, *Myth. slave*, p. 154.
[43] VOLU, p. 82.
[44] „Suflet oltenesc" I, p. 42.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

ditai mormanul de pămînt...”[45].

Trebuie să relatăm însă că aspectul bătrîneții şi implicit şi al blîndeții lui Dumnezeu nu este ilustrat la nici un popor într-un mod atît de tipic şi de sugestiv ca la bulgari, cari – în cele mai variate produse folclorice ale lor – nu-l numesc altfel pe dumnezeul creştin decît „Дедо Господь”[46] sau „Дедо Бог”[47] sau chiar „Чичё Господь”[48]. Se ştie că apelativul „дедо”, care în citata asociere de cuvinte are rol de epitet, designează, în l. bulgară, pe bunic şi în general pe un bătrîn[49]. Portretul folcloric al lui Dumnezeu, înfățişat de eminentul etnograf bulgar Marinov, stă în cel mai perfect acord cu documentările de ordin lingvistic mai sus relatate: „Chipul exterior al lui Dumnezeu ni-l reprezintă credința populară bulgară ca al unui bătrîn, cu „barbă albă lungă, asemenea întru totul unui om. El se şi arată oamenilor ca un bătrîn. Credința poporului îl imaginează ca fiind foarte bun şi blînd …”[50].

Dacă ne raportăm la cel mai vechi izvor referitor la religia slavilor păgîni, care este opera istoricului bizantin Procopios, *Despre războiul gotic*, scrisă în sec. VI şi care îi priveşte în primul rînd pe slavii meridionali, nu aflăm nici în ea vreo atestare a atributelor sugerate de imaginea populară bulgară a lui Dumnezeu. Căci, aici, figura excesiv de energică şi de autocrată a zeului suprem slav, care se identifică cu zeul făuritor de fulgere, nu se-mpacă deloc cu bătrînețea; iar pe de altă parte, ea poate fi considerată tot aşa de puțin drept expresia blîndeții, întrucît e de natură a inspira mai degrabă frică:

«Θεὸν μέν γάρ ένα, τὸν της άστραπης δημιουργὸν άπάντων κύριον μόνον αύτὸν νομίξουσιν είναι, καί νύουσιν αύτώ βόας τε καί ίερεῖα πάντα…»[51].

Imaginea aceasta, atribuită marelui zeu slav, poate fi pe drept

---

[45] Rădulescu-Codin şi D. Mihalache, *Sărb. poporului român*., Bucureşti, 1909, p. 108.

[46] Cf. Каралийчев, Приказаки: „Едно време дедо Господ решил да ожень слънцето…” (p. 111); „Замислил се дедо Господь…” (p. 112); Геров, РБЯ, I, 389: „Както ще дедо Господь.”

[47] Cf. Геров, РБЯ, I, 389: „Дедо Боже, даи ми здравице!”

[48] Cf. *ibidem* I, 240: „Чиче Господи, даи ми грошь…!”

[49] чичо sau чича– la toți slavii sudici /s. –cr. „чича/, îl designează pe unchiu /fratele tatălui/; dar în acelaşi timp, la fel de răspîndit este şi sensul de „moş” ca titlu de politețe față de oamenii mai bătrîni. Pentru bulgari, cf. Геров, РБЯ, V, 556: „почетно назъвание на по-стар”; Weigand-Doritsch, Bulg.-deutsches Wb.: p. 416: „Anrede an älteren Personen”; cf. şi Вук., Кар., Срн. Руечник, 855, 743.

[50] Д. Мариноь, народна ьера и нар. религ. Об. – Сб. Ну XXVIII, 166.

[51] „… [Slavii] cred că există un zeu, făuritorul fulgerului, el singur stăpînitor a toate şi-i jertfesc lui boi precum şi tot felul de victime…”. Cf. Procopii Caesariensis opera omnia /Recogn. Jacobus Haury/ - De bellis lib. VII, 14 /De bello gothico lib. III/.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

suspectată, pe de o parte de influența creştinismului – în ce priveşte caracterul de atotstăpînitor al lumii – iar pe de alta, de influența mitologiei greceşti, ceea ce de altfel ar fi foarte explicabil la acel moment istoric, hotar între două evuri, şi la un autor grec de cultura lui Procopios. Cei mai mulți comentatori au interpretat locul citat, din opera istoricului grec, în sensul că el ar fi pus pe seama slavilor secolului VI credința într-un singur zeu, cu excluderea oricăror altor divinități. Însuşi Niederle împărtăşeşte această părere şi, în consecință, el chiar îl traduce pe «νεὸν…ένα» prin „un zeu unic”[52]. Dar aşa ceva e cu mult prea timpuriu pentru slavi la epoca aceea! Evident, în pasajul respectiv, nu poate fi vorba decît despre Perun, zeul tunetului şi în general al cerului, contaminat – prin pana lui Procopios – cu elenicul Zeus. După noi, relatarea aceasta, care e întrucîtva echivoc exprimată, nu exclude existența concomitentă a altor divinități, subordonate zeului făuritor de fulgere. De altfel mai departe, chiar în acelaş capitol, Procopios spune despre slavi că adoră un fel de divinități acuatice feminine, pe care el le designează prin termenul mitologic grecesc de nimfe, caracterizîndu-le – alături de altele – drept „δαιμόνια” adică un gen de ființe supranaturale de tip minor[53], ce nu pot fi identificate cu zeitățile propriu-zise. E chestia mai degrabă de o gradare ierarhică datorită interpretării personale a autorului. Dacă însă nimfele înşile – cărora le aflăm pînă azi corespondente la ucraineni în „rusalki” – nu ar putea fi circumscrise conceptului de divin, ne întrebăm dacă nu cumva printre acele „*alte cîteva genii*”, la care face aluzie Procopios, nu se ascund autentice figuri divine. Căci este în afară de orice îndoială că, pe lîngă marele zeu, slavii secolului VI aveau mulți alți zei. Rezultă aceasta şi din faptul că Helmold – mai tîrziu cu peste şase veacuri – nu vorbeşte nici chiar el despre un zeu unic. Ba dimpotrivă, „Zvantevith” /sic/, referitor la cultul căruia dă ample informații, ne e înfățişat „printre numeroşii zei ai slavilor”[54] ca fiind cel mai mare, iar „față de dînsul, ceilalți zei nu sunt decît nişte semizei...”[55]. Aşadar şi Helmold ierarhizează cînd îi prezintă pe ceilalți zei drept subalternii lui Svantovit, situîndu-i pe o treaptă cu totul neînsemnată. Totuşi, ei nu sunt mai puțin zei; calificativul de semizei nu este decît un termen de comparație.

În ce priveşte caracterul etic al marelui zeu slav, el e departe de se

---

[52] L. Niederle, *Man. d'antiquités slaves* II, p. 129, note 1; 150-1.
[53] Procopios, *op. cit.*, lib. VII, 14.
[54] L. Léger, *Mythologie slave*, p. 76.
[55] *Ibidem.*

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

identifica, la Procopios, cu cel al dumnezeului creştin, aşa cum e imaginat acesta de către ruralii slavi, ca şi de către cei ai altor naţiuni europene. Dar, fapt bizar, şi mai puţin poate fi identificat cu dumnezeul creştin, zeul suprem al slavilor prezintat de Helmold, deşi e cu mult mai aproape de vremea noastră. În adevăr, referitor la zeul Svantovit, cronicarul german afirmă în două locuri că-i plăceau jertfele umane şi în special sîngele de creştin![56].

Un rol nu mic la formarea reprezintării populare a dumnezeului creştin a avut, desigur, portretul său în hipostasul de stăpîn al universului /„Παντοκράτωρ”/, aşa cum figurează el zugrăvit pe bolta cea mai de sus a bisericilor şi mînăstirilor ortodoxe. Iconografia bizantină îl redă sub aspectul unui bătrîn, cu barba mare, albă, revărsată pe piept. Nu poate fi îndoială că figura aceasta se leagă în modul cel mai direct cu portretele lui Zeus Olimpicul din arta statuară şi pictura Greciei antice; numai că imaginea tatălui zeilor eleni, filtrată prin concepţia religioasă creştină, şi-a atenuat severitatea-i gravă, imperativă, în sensul blîndeţii evanghelice, aşa cum a manifestat-o şi a profesat-o Crist. Ar fi interesant de confruntat aici şi *ermeneiele* bizantine, spre a se vedea ce indicaţii sunt date acolo zugravilor de biserici cu privire la la trasăturile caracteristice ale portretului pantocratorului[57].

---

[56] Cf. Helmoldi presbyteri Chronicon Slavorum, lib. I, cap. 6.

[57] În ermeneia lui Dionisie din Furna /scrisă la începutul secolului XVIII după izvoare din sec. XVI şi XVII, iar acestea, la rîndul lor, alcătuite după izvoare mai vechi bizantine/, singura pe care o avem la-ndemînă, nu aflăm – la locurile, unde e vorba despre „pantocrator” – nici cea mai vagă indicaţie cu privire la trăsăturile figurii sale. Într-un singur loc, călugărul Dionisie prescrie – referitor la Isus, pictat pe boltă ca pantocrator – să fie înfăţişat binecuvîntînd. (Cf. Διονυσίου τοῦ έκ φουρνα Έρμηνέια της ξωγραφικης τέχνης – έκδιδν. Ύπο Ά. Παπαδοπούλου – Κεραμέως – έν Πετρουπόλει, 1909, pg. 215).

Dar chiar hipostasul de pantocrator, sub care e reprezintat deseori şi Isus Hristos – adică Dumnezeu-fiul – nu este nici el cu totul lipsit de interes pentru problema noastră. Astfel, între epitetele – atribute divine recomandate pictorilor pentru designarea lui Isus, pe lîngă acela de pantocrator – în variate inscripţii de pe fresce sau icoane – figurează unele ca acestea: Ό Έλεήμων, Ό Πολυέλεος, Ό Οίκτίρμων, Ό Πολυεύσπλαγχυος, Ό Γλυκὸς Ίησοϋς, Ό Ένεργετης, Ό Άντιλήπτωρ, Ό Μεγσλόδωρος…

/Cităm respectivii termeni după ermeneia unui alt Dionisie— denumit, tot prin localitatea de origine, «ό έξ Άγράφωυ» – reprodusă în anexă ca izvor, utilizat de Dionisie din Furna: cf. Διονύσίος ό έκφουρνά, *op. cit.*, p. 281./

Se poate deduce de aici că asemenea epitete-atribute au acţionat şi ele sugestiv asupra meşterilor zugravi – greci, sau ştiutori de limbă grecească – atunci cînd ei pictau portretul lui Dumnezeu-tatăl, adevăratul titular al rolului de pantocrator, comunicînd trăsăturilor acestuia din bunătatea lui Isus şi îmblînzîndu-i astfel caracterul iniţial inspirator de frică, moştenit de la anticul Zeus-Jupiter sau, eventual, de la alte figuri

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Raportîndu-ne acum la modul cum îşi reprezintă ţăranii cehoslovaci astăzi pe dumnezeul creştin, se poate apune că apar la ei unele vagi indicii că imaginea ce au despre dînsul nu corespunde adesea nicidecum celei oficial propagate de către factorii bisericii. Astfel, demne de atenţie sunt versurile citate de către Václavík dintr-un cîntec moravian în uz la terminarea seceratului şi care se întîlnesc frecvent de asemenea în variante slovace:

„Už nám Pámbu pomohél, / *a susedom nemohél*. / Šak on aj jím pomože, / *Šeckým naráz nemože*[58]…"

Deşi noi avem impresia că aceste versuri ascund în ele o nuanţă fină de ironie la adresa celor rămaşi în urmă cu treaba cîmpului – ironie uşor tincturată de umor – nu-i mai puţin adevărat totuşi că din ele se desprinde ideea unui Dumnezeu cu puteri limitate, precum observă Václavík, a unui Dumnezeu care deci nu se poate identifica cu cel creştin al cărui principal atribut este atotputernicia. Faptul nu e deloc de mirare. Cu un asemenea concept abstract, de domeniul absolutului, este tot aşa de greu să se familiarizeze mintea ruralului ca şi cu conceptul infinitului sau al eternului. De aceea, el nu a putut să-şi plăzmuiască altfel imaginea lui Dumnezeu – oricît de mare şi de puternic şi l-a închipuit în comparaţie cu oamenii – decît tot ca aceştia. Biblia spune că Dumnezeu l-a creat pe om după chipul şi asemănarea sa. Adevărul autentic este, fireşte, tocmai contrariul: omul – în cazul nostru, ţăranul ceh şi slovac – l-a creat pe Dumnezeu după chipul şi asemănarea lui, adică mărginit în puteri.

În ce priveşte substratul conceptului actual despre divinitate, la poporul ceh şi slovac, s-ar părea totuşi că el este în bună parte continuatorul conceptului vechi slav al unui zeu conducător, mai mare peste mulţi alţi zei. În adevăr, terminologia folclorică a Slaviei occidentale vine să aducă o surprinzătoare confirmare a unei asemenea supoziţii, dat fiind că ea ni se înfăţişează ca un vestigiu al realităţii mitologice dispărute de aproape un mileniu. Se ştie că cehii şi slovacii îl numesc pe Dumnezeu de obicei *Pán Bůh-Pán Boh*, care a ajuns foarte adesea să fie simţit în popor ca un singur cuvînt; *Pánbůh, Pámbůh, Pámbu, Pánboh, Pámboh, Pámbo*… cu forma hipocoristică *Pánbíček, Pámbíček*[59]. Sub acelaş aspect al contaminării le aflăm petrificate pe cele două apelative şi într-o expresie uzuală ca „*Pánbůhdej*!", care nu-i decît

mitologice corespunzătoare.

[58] Nouă ne-ajută Domnul, / *Dar la vecini n-a putut*. / O să le ajute şi lor, / *De-odată la toţi nu poate*…", Cf. VOLU, p. 82.

[59] Cf. J. Jungmann, *Slovník česko-něm*. díl III, p. 21-2.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

partea inițială stereotipă a unei formule de salut mai lungi; Pán Bůh dej dobré jitro /sau – dobrý den, dobrý večer/. Amintim de asemenea verbul ceh *pánbůhvovati se – pámbůhvovati se*, care „ad litteram" înseamnă a lua pe Dumnezeu mărturie, adică a se jura[60].

În acelaş chip, la poloni, Dumnezeu este curent numit *Pan Bóg* < *Panbóg, Pambóg, Pambuóg* – cu hipocoristicul *Pán Bóczek, Pánbóczek, Pambóczek*[61].

La origine, apelativul apozitiv „Pán" poate fi interpretat aici nu ca titlu în raport cu credincioşii şi încă şi mai puțin ca expresia politeții acestora față de divinitate, ci ca designîndu-l pe mai marele zeilor, pe stăpînul celorlalți zei – sau, cum îl numea Helmold, „deus deorum" – în timp ce oricare dintre ceilalți zei va fi fost numit odinioară simplu: БОГЪ.

Dar fenomenul are loc întocmai şi la slavii orientali, numai că sub o formă puțin deosebită: Господь Бог[62]. Sub aceeaşi formă, îl întîlnim şi la slavii sudici[63]. Interesant de relatat este faptul că, la ucrainenii occidentali – din Podolia, Volinia şi mai ales din Galiția – sunt atestate ambele forme mai sus menționate: şi cea tipică slavilor apuseni „Пан Біг"[64], „Памбіх"[65] – şi cea care caracterizează deopotrivă Slavia orientală, ca şi pe cea meridională – „Господь Біъ"[66].

---

[60] *Ibidem,* p. 22.

[61] Cf. Karłowicz, *Słownik gwar polskich* IV, 24.

[62] Cf. Гринченко, Словарь укр. мови I, 360: „Прихиляйся дивчинонько, а до Господа Бога…".

[63] Pentru bulgari, cf. Геров, РБЯ I, 56: „Дъка е слог, там е и Господб Бог." pentru sîrbo-croați, cf. Вук., Кар., Срп. Рјечник, 99: «Помог'о mu Господ Бог!»

[64] Iată un ex. din Podolia /satul Стриганець - fostul district Каминецький/: „*Пан Биг* до него кажи…" – cf. Вол Гнатюк, Знадоби до галицько – руської демонольогіі – Етн. Зб. I, p. 146 пг. 247; sau un altul, din Galiția orientală /s. Пужники- distr. Бучацький/: „Булó, двóий богáтих людий і даў уим *Пан Биг* ийднý дитýну – cf. ibidem I, p. 144 nr. 244; sau tot în Galiția /s. Доброгостив- distr. Дрогобия/:"… Бикє сї розірвали і пішли *Пан Биг* знає куди і де…» cf. В. Гнатюк, Знадоби до української демонольогіі – Етн. Зб. II_1, p., 33 пг. 110.

[65] Dăm mai întîi un ex. din Podolia /s. Беньків –d. Камінецький/: - „Добри, дыдуньу, шо наднбіе вас *Памбих*…" cf. Гнатюк, Знад. до гал. – руської демонольогіі – Етн. Зб. I, p. 135 пг. 231; şi altul galițian, chiar din Liov, capitala provinciei: „… просит Бога, жоби му *Памбих* допомих випелнити обпницу. cf. Гнатюк, Знадоби до укр. демонольогіі – Етн. Зб. II_2, p. 38 пг. 652.

[66] Iată două exemple din Galiția: „… Всякоє дихание хвалит *Господа Бога*…". /s. Ясеник – d. Дрогобицький/ - cf. *op. cit*. I, p. 146 nr. 246; „… сам до себим скаэав: – *Господа Боже*, допровадь ми до мои фигури!" (s. Ямельна + д. Городецький) – cf. ibid. II_1, p. 139 nr. 367.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Faptul că fenomenul lingvistic este atestat în terminologia folclorică, ce-l denumeşte pe Dumnezeu, la toţi slavii fără excepţie – deşi nu chiar în acelaş grad de frecvenţă la toţi – constituie o dovadă deosebit de pregnantă în favoarea ipotezei mai sus amintite.

Nu putem însă omite de a relata acelaş fapt lingvistic, în denumirea dumnezeului creştin, şi la germani, în *Herrgott* /< Herr Gott/ şi forma hipocoristică *Herrgottlein*.

Fără să fie vorba de vreo filiaţie genetică cu terminologia slavă sau cu cea germană, constatăm că o perfectă analogie prezintă termenul corespunzător românesc Dumnezeu < *dominus deus*, unde „dominus" exprimă în chipul cel mai clar raportul unui „deus maximus" sau al unui „deus pater" faţă de alţi zei subalterni.

Se cuvine însă să relevăm în mod special că *fenomenul românesc* – precum ne-o dovedeşte limpede însuşi apelativul „Dumnezeu", care, cu foarte neînsemnate variaţii de ordin fonetic, designează divinitatea în toate dialectele limbii noastre şi care prezintă începutul fuziunii celor două elemente componente „dominus" şi „deus", desigur, încă din epoca romană – *este indiscutabil mai vechi decît cel slav, ca şi decît cel german*. În adevăr, la aceste popoare, forma generală şi uzuală este „bog" sau „Gott" – cea compusă fiind circumscrisă numai anumitor împrejurări şi anumitor expresii – pe cînd, la Români, forma compusă „Dumnezeu" este unica existentă! Forma simplă „zău" < „deus" apare doar ca o reminiscenţă arhaică: întrebuinţată de predilecţie invocativ şi conjurativ, ea s-a izolat din vechi timpuri, devenind în cele din urmă o simplă exclamaţie cu funcţia gramaticală de interjecţie.

Sporadic, o asociere sintagmatică perfect corespunzătoare celei româneşti a avut loc de asemenea pe terenul limbii italiene în cunoscutele forme „domeneddio", „domineddio", ceea ce e un indiciu că fenomenul ar putea fi urmărit şi în cadrul larg romanic.

Dar chiar dacă avem în vedere numai pe unul din termenii simpli, prin cari este invocat dumnezeul creştin la diferite popoare europene, şi anume numai pe acela care nu designează propriu zis divinitatea – adică pe „Pán" – „Pan" la cehoslovaci şi poloni, pe „Господь" la slavii orientali şi sudici, pe „Domnul" la Români, pe „Herr" la germani, pe „Lord" la englezi, pe „Seigneur" la francezi... – se poate conjectura în baza celor mai sus expuse, că acest termen, utilizat astăzi mai ales în

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

atitudinea imploratoare /rom. „Doamne!”, pol. „Panie!”… etc./, este reflexul unei străvechi ierarhizări /realizată, evident, după imaginea societății umane/, în cadrul unor credințe religioase de tipul politeist, exprimînd, pentru lumea divină, gradul cel mai înalt, gradul de căpetenie al unui zeu peste un grup mai mare sau mai mic de alte zeități.

„Moşu-Dumnezeu”, a cărui existență sporadică am relatat-o la români şi mai ales „Дедо-Господь” al bulgarilor pot fi de asemenea considerate ca un îndepărtat ecou al aceloraşi credințe politeiste, în sensul că, în figura folclorică a dumnezeului creştin de azi, se continuă vechea idee mitologică a unui zeu suprem, care, în acelaş timp, e mai bătrân ca ceilalți fiind tatăl tuturora.

În concluzie, noi am pus şi am susținut ipoteza că, *la o serie de popoare* – dintre care unele complet deosebite ca obîrşie – s-a produs, în mod cu totul independent, acelaş fenomen de supraviețuire a amintirii politeismului, conservată pe cale lingvistică, în însuşi numele divinității creştine sau în modul de a invoca această divinitate, precum şi în imaginea sub care şi-l reprezintă pe dumnezeul creştin ruralii unor popoare europene.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

RESTAURAREA UNEI PIESE TEXTILE ETNOGRAFICE DIN ZONA MOLDOVEI

Doina Anăstăsoaei

Bogăția materială şi spirituală a poporului român este reflectată fidel în arta sa populară, „lucrurile ieşite din mâna strămoşilor, reprezentând o fărâmă din sufletul românesc” (George Oprescu).

Documente istorice vechi atestă complexitatea activităților productive, în principal agricultura şi creşterea animalelor, alături de variate meşteşuguri specializate.

În cadrul ocupațiilor casnice, o pondere importantă o aveau torsul şi țesutul fibrelor textile, țesăturile fiind destinate atât pentru confecționarea îmbrăcămintei, cât şi pentru interiorul locuinței.

Fiecare piesă textilă etnografică constituie în sine o mărturie semnificativă a creației populare româneşti atât pentru cunoaşterea specificului local, cât şi pentru integrarea şi valorificarea artei populare în istoria culturii naționale. Acesta este motivul pentru care salvarea fiecărei piese de patrimoniu este importantă şi, în acest scop, concură eforturile specialiştilor, ale conservatorilor şi restauratorilor. Dar, acest lucru nu poate fi realizat fără o documentație istorică, artistică, tehnică, minuțioasă, fără investigații ştiințifice care să creeze premizele aplicării tratamentelor curative adecvate, proprii fiecărei piese textile.

Piesa luată în studiu face parte din patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei. Ea reprezintă o traistă - piesă de port cu ajutorul căreia, în zilele de lucru sau de sărbătoare, se transportau diverse obiecte - din vecinătatea Romanului. Traista are formă aproape pătrată, cu dimensiunile 44 cm x 42 cm şi a fost realizată dintr-o țesătură de forma unui dreptunghi cu dimensiunile L = 88 cm şi l = 42 cm; această țesătură a fost îndoită la mijloc, pe direcție transversală şi încheiată pe margini cu croşetul. La partea superioară, pe traistă, este aplicată, prin coasere, o baieră împletită din trei fire groase de lână, de culori diferite. Ca materii prime s-au folosit pentru urzeala țesăturii, fire multiple alcătuite din câte şase fire simple de bumbac, de culoare albă, torsionate în sens Z; pentru bătătură s-au utilizat fire de lână, simple sau duble, vopsite în culorile bej, mov, albastru, grena şi vernil.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Țesătura este realizată în tehnica chilim (cu decor ales), pe un război de țesut cu două ițe. Prin alesătură, posibilitățile de realizare a motivelor decorative s-au diversificat. Astfel, firele de lână colorate, care constituie bătătura, înfăşurate sub forma unor jurubițe („păpuşi”) au fost intercalate cu mâna, pe după firele de urzeală, pe o anumită lungime care respectă desenul motivelor decorative. După ce s-au introdus toate firele de bătătură într-un rost, acesta s-a schimbat şi s-a executat îndesarea firelor de bătătură cu ajutorul spetei. A urmat apoi o nouă „alegere” a firelor de bătătură pentru rostul următor.

Dungile înguste (vârstele) au fost realizate prin introducerea firului de bătătură în rost, pe toată lățimea urzelii, cu ajutorul suveicii.

Desimea urzelii, D_u, este de 5 fire/cm, iar desimea bătăturii, D_b, se situează într-un interval de valori cuprins între 12 fire/cm şi 19 fire/cm. Zona de început şi de sfârşit a țesăturii este realizată cu fire de bumbac, atât în urzeală, cât şi în bătătură; desimea bătăturii în această zonă este mai mare decât cea a fondului țesăturii, şi anume, D_b = 20 fire/cm, cu scopul de a conferi țesăturii rezistență mai mare. Există trei sisteme de obținere a firelor prin alesătură:

1) sistem de țesătură cu „tăieturi” longitudinale, în care porțiunile vecine, colorate diferit, nu sunt legate între ele;

2) sistem de țesătură la care suprafețele vecine, colorate diferit, sunt legate între ele;

3) sistem de țesătură la care tehnica de legare se face prin şi peste fire.

Țesătura studiată se încadrează în prima categorie. Sistemul de obținere a țesăturii prin alesătură nelegată se numeşte „Karamani”, după numele regiunii Karaman din sudul Asiei Mici, unde acesta se utiliza pentru realizarea covoarelor orientale. Această tehnică impune geometrizarea motivelor ornamentale în unghiuri drepte; a fost folosită frecvent la țesutul scoarțelor, până către sfârşitul secolului al XIX–lea.

Decorul traistei este realizat din motive geometrizate – spirală, coarnele berbecului, coada rândunicii – dispuse alternativ, în benzi cu lățimea de 7 cm, numite „scaune”, încadrate de vrâste (dungi cu lățimea de 2 cm) care, pe mijloc, prezintă un motiv de tablă de şah.

Piesa prezenta un stadiu avansat de degradare, rezultat al acțiunii concertate în timp a factorilor biologici, fizico-chimici şi fizico-mecanici. Astfel, ne-am confruntat cu dificultățile majore legate de migrarea culorilor în mediu umed (în special cele ale firelor de bătătură) şi de reconstituirea țesăturii (implicit a motivelor decorative), în zonele în care,

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

din cauza atacului biologic (molii) şi a uzurii funcționale, ambele sisteme de fire ale țesăturii nu mai existau (fig. 1).

Fig. 1. Detaliu înainte de restaurare

În consecință, după efectuarea curățirii mecanice a piesei, înaintea aplicării tratamentului umed de curățire, s-a verificat rezistența fiecărei culori la soluția de spălare propusă; astfel, local s-au efectuat tamponări cu soluție de Simpal 1%, la temperatura camerei, țesătura fiind aşezată între două straturi absorbante de hârtie de filtru, peste care s-au aplicat greutăți. Timpul de acționare a soluției a fost de 10 minute. Testul a pus în evidență migrarea puternică a coloranților. În scopul fixării colorantului pe fibră s-au tamponat zonele respective cu soluții de acid acetic cu concentrații de 2% până la 10%, timpul de acționare a soluției fiind de 15 minute. După efectuarea operației de fixare (chiar în condițiile aplicării ultimei variante – soluție de 10% acid acetic în apă distilată), testele de rezistență a coloranților la soluția de spălare, au pus în evidență continuarea procesului de migrare a culorilor albastru şi mov. Prin urmare, pentru a diminua procesul de migrare, s-a hotărât ca baia de curățire să nu conțină detergent. Tratamentul umed s-a desfăşurat rapid, timp de 10 minute, în baie, cu soluție de acid acetic 10%, la temperatura camerei, prin periere uşoară cu o perie moale. Au urmat clătiri repetate cu apă distilată până la eliminarea completă a soluției. Ultima baie de clătire s-a făcut cu apă distilată, cu adaos de 1,5% glicerină pentru emolierea firelor. Îndepărtarea surplusului de apă s-a realizat prin sugativare cu hârtie de filtru.

Zona de la partea inferioară a traistei, fiind foarte degradată, a fost fixată pe un suport de lemn, cu ajutorul acelor entomologice, pentru ca

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

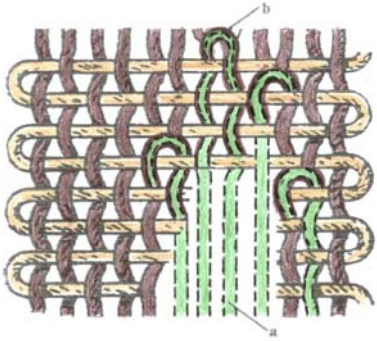
structura țesăturii să nu fie afectată în timpul restaurării. Reconstituirea țesăturii în zona degradată s-a efectuat respectând poziția firelor de urzeală şi bătătură originale. Pentru reconstituire, s-au introdus fire noi de urzeală în zonele în care firele originale lipseau sau erau degradate (fig. 2).

Fig. 2. Detaliu în timpul restaurării

Aceste fire, la un capăt, au fost imobilizate în structura țesăturii originale (schița 1), celălalt capăt rămânând liber, pentru a permite reglarea tensiunii în timpul lucrului. Stabilizarea capătului liber s-a realizat după inserarea firelor de bătătură cu care s-au refăcut motivele decorative, respectând tehnica de lucru originală (fig. 3). Atât firele de bumbac utilizate pentru urzeală, cât şi firele de lână utilizate pentru bătătură au fost alese astfel încât caracteristicile fizico-mecanice ale acestora să fie comparabile cu cele ale firelor originale. Vopsirile s-au efectuat folosind coloranți direcți pentru bumbac şi coloranți acizi pentru lână, în nuanțe apropiate de cele ale firelor originale. În final, s-au stabilizat marginile țesăturii la partea superioară a traistei, în zona de prindere a baierei, şi s-a refăcut îmbinarea celor două margini ale țesăturii cu fir de lână de culoare roşie, respectând punctul de lucru original.

Reprezentând doar un fragment dintr-un „puzzle” etnografic, mesajul conținut al acestei piese textile poate fi acum descifrat şi transmis generațiilor viitoare, ca o dovadă a identității noastre naționale.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro



Schița nr. 1. Fixarea capătului liber al firului de urzeală nou introdus

a - capăt liber al firului
b - capăt fixat al firului
- fir de urzeală, original
- fir de urzeală, nou introdus

Fig. 3. Detaliu după restaurare

BIBLIOGRAFIE

Butură, V., *Etnografia poporului român*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1978
Oprescu, G., *Arta țărănească la români*, Bucureşti, Editura Cultura Națională, 1922

Abstract

The paper presents some of the aspects related to the restoration of an ethnographical piece on textile material. The author emphasizes the importance of scientific investigations in applying adequate curative treatments, specific to each piece.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

PROBLEMATICA CONSERVĂRII UNOR CĂMĂŞI DIN PATRIMONIUL MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

Mariana Gugeanu
Carmen Marian
Doina Anăstăsoaei

Patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei cuprinde o colecție bogată de textile de interior (scoarțe, lăicere, păretare) şi de port, reprezentativă pentru toată zona Moldovei.

Costumul popular este un document de cultură, materială şi spirituală, un limbaj purtător de mesaj artistic. Deşi sub aspect decorativ se diferențiază de la o zonă etnografică la alta, costumul moldovenesc păstrează elemente de tip general românesc ca, de exemplu, cămaşa dacică încrețită la gât, cingători, sumane, cojoace, opinci.

Această lucrare abordează problematica conservării cămăşilor etnografice – piese de port – asupra cărora femeile şi-au revărsat dintotdeauna dragostea şi simțul pentru frumos.

Din colecția Muzeului Etnografic al Moldovei, în laboratorul de restaurare textile a fost conservat un număr mare de cămăşi aparținând celor două tipuri fundamentale, anume:

1. **tipul „carpatic”** (fig. 1), la care gura piesei se formează prin adunarea în crețuri a întregii lățimi a „stanilor” şi a părții superioare a mânecii (cămaşă cu „brezărău”, cu „altiță”, cu mâneca largă, liberă la extremitatea inferioară sau strânsă pe ață printr-o încrețitură similară cu cea de la gura gâtului, cu „brățară” – o bentiță îngustă brodată artistic, cu „ciurel” cusut pe muchia pânzei şi cu volan);

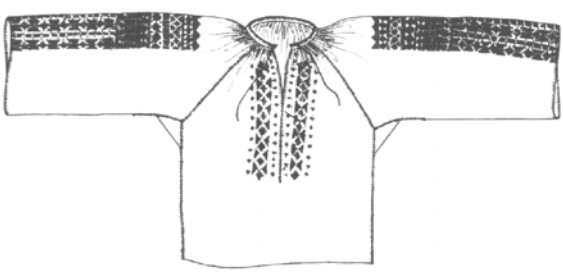


Fig. 1. Cămaşă - tipul „carpatic”

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

2. **tipul de cămaşă bătrânească – „cămeşoi”** (fig. 2), realizată dintr-o singură bucată de țesătură care formează piepții şi spatele şi la care mânecile sunt prinse din umăr, fără guler sau cu guler îngust („ciupag”) pe lângă gât, cu pavă la subraț, cu clini intercalați în părțile laterale.

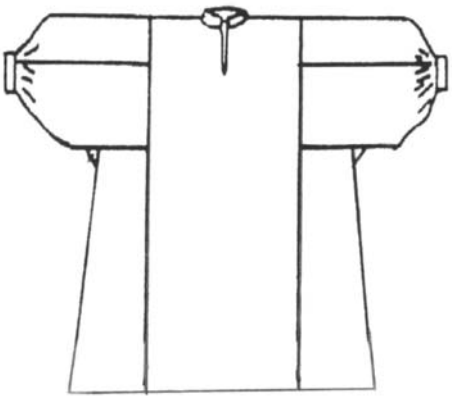


Fig. 2. Cămaşă – tipul „bătrânească”

Din punctul de vedere al tehnicii de lucru şi al materialelor componente, cămăşile sunt realizate din țesături cu legătura pânză, obținute cu ajutorul războiului de țesut manual, în două ițe, din fire de bumbac, in, cânepă, lână. Motivele decorative sunt brodate manual, cu fire colorate din bumbac sau lână, fire metalice, paiete, mărgele. Firele utilizate pentru asamblarea elementelor de croi sunt din bumbac sau cânepă.

Analiza stării de conservare efectuată pentru acest tip de obiecte de port a pus în evidență următoarele tipuri de degradări, cu frecvența de apariție mai mare:

- depozite de praf şi murdărie grasă;
- pete de naturi diferite;
- migrări de culoare ale firelor de broderie pe suportul textil;
- rupturi cu şi fără lipsă de material, scămoşări datorate uzurii funcționale;
- oxidarea firului metalic şi a paietelor componente ale motivelor decorative;
- şifonare;
- deshidratare, fragilizare a țesăturii datorită îmbătrânirii materialelor constituente.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Activitatea de conservare implică atât conservare pasivă, cât şi conservare activă. Conservarea activă efectuată în cadrul laboratorului constă în tratamente de curăţire umedă şi uscată, în vederea îndepărtării depozitelor de praf şi murdărie, a petelor de diverse naturi care pot denatura mesajul conţinut de obiect sau pot constitui o posibilă sursă de degradare.

Având în vedere particularităţile fiecărui obiect textil, aplicarea unui tratament de conservare corect, capabil să stopeze evoluţia proceselor de degradare, impune efectuarea, în primul rând, de analize fizico-mecanice, chimice şi biologice care să permită diagnosticarea corectă a stării de sănătate a obiectului respectiv.

O primă etapă importantă în procesul de conservare activă a cămăşilor o constituie **curăţirea mecanică**. Prin această operaţie, impurităţile, a căror aderenţă la suportul textil e minimă, sunt îndepărtate, evitându-se pericolul redepozitării acestora în cursul tratamentelor umede aplicate ulterior. O altă etapă importantă este **curăţirea chimică umedă** prin care se îndepărtează impurităţile solubile în apă. Pentru a mări eficacitatea spălării, se pot adăuga şi unii aditivi cum sunt detergenţii sau substanţele tensio-active. În acest sens, unele modificări de culoare suferite în timp ca, de exemplu, îngălbenirile sau îmbrumările textilelor de factură etnografică, pot fi atenuate cu ajutorul alcaliilor (săpun, amoniac) dizolvate în apă. **Curăţirea chimică uscată** este operaţia în care se utilizează solvenţi pentru îndepărtarea murdăriilor care nu sunt solubile în soluţii apoase (substanţe grase, răşinoase). Înlăturarea murdăriei cu ajutorul solvenţilor se efectuează prin imersie sau tamponare pe paturi absorbante de hârtie de filtru.

În cazul cămăşilor, o problemă dificilă este identificarea naturii petelor vechi, în vederea aplicării unui tratament adecvat de curăţire, care să neutralizeze şi să înlăture petele respective, dar, în acelaşi timp, să nu afecteze suportul textil. Alegerea tratamentului se face ţinând cont de:

a. caracteristicile materialului din care este alcătuit obiectul (tipul fibrei şi a colorantului), starea de conservare;

b. caracteristicile murdăriei – natura ei, aderenţa la material, rezistenţa la reactivul propus.

În cazul petelor vechi, foarte rezistente, înlăturarea lor ar necesita aplicarea de tratamente mai dure, care ar putea afecta suportul textil. Din acest motiv, în acest caz, curăţirea nu-şi propune înlăturarea completă a acestor pete, ci doar neutralizarea lor din punct de vedere chimic, grija pentru starea de sănătate a obiectului subordonându-se interesului pentru ameliorarea aspectului estetic.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Orice operație de curățire se finalizează cu clătiri repetate cu apă distilată, pentru a asigura neutralizarea piesei.

Problema curățirilor este complexă în cazul cămăşilor care prezintă materiale componente diverse (broderii cu paiete sau fir metalic pe țesături de bumbac sau de lână). De asemenea, în cazul broderiilor cu fire colorate vopsite cu coloranți vegetali, au existat situații în timpul tratamentelor umede sau a procesului de uscare când colorantul de pe fir a migrat pe materialul suport.

Astfel, în cazul cămăşilor din bumbac, brodate cu fire de lână colorate, se observă (în multe cazuri) aşa-numitul efect „de sângerare" a culorilor (migrarea pe țesătura-suport a culorilor instabile). De aceea, înaintea aplicării tratamentelor umede de curățire, este necesară verificarea rezistenței culorilor la mediul umed. Pentru aceasta se efectuează testări cu soluțiile de curățire propuse – apă, detergent, Saponaria – prin tamponarea uşoară a materialului brodat, pe o zonă restrânsă, aşezarea între două straturi absorbante de hârtie de filtru şi presarea cu ajutorul unor greutăți. În cazul observării fenomenului de migrare a colorantului pe țesătură, se face fixarea acestuia. De exemplu, în cazul broderiei executate cu fire din lână sau mătase, în scopul evitării degradării fibrelor celulozice din țesătura-suport, se poate folosi pentru fixarea colorantului acidul acetic, în soluție de 2-3%. După fixare, se fac clătiri repetate cu apă distilată pentru neutralizarea piesei.

În cazul cămăşilor a căror broderie conține şi fir metalic care prezintă produşi de coroziune instabili (deci un proces evolutiv care dăunează stării de sănătate a obiectului), pentru îndepărtarea acestora este necesară aplicarea unui tratament cu Complexon. În prealabil se verifică rezistența coloranților la baia de Complexon. Dacă testele nu evidențiază migrări ale coloranților, se efectuează tamponări uşoare ale firului metalic cu soluția de Complexon, la temperatura camerei. Pentru ca operația de curățire a firului metalic să fie mai eficientă, se poate ridica temperatura soluției de curățire la 30-35°C, micşorând astfel durata de acționare a soluției de curățire; se efectuează apoi clătiri repetate cu apă distilată până la îndepărtarea completă a soluției utilizate pentru curățire.

Operația de uscare necesită o atenție deosebită deoarece este etapa în cadrul căreia trebuie urmărite atât stabilitatea dimensională a obiectului, cât şi evitarea suprauscării fibrelor. În cazul unei rezistențe bune a coloranților, obiectul se poate usca în aer liber, în condiții normale de temperatură şi umiditate. Dacă există riscul migrării culorilor, atunci se poate interveni cu o suflantă cu aer cald.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Se poate spune că o curăţire atentă este fundamentală în conservarea obiectelor textile, atât prin stoparea proceselor evolutive de degradare, cât şi prin redarea unor anumite calităţi ale textilelor – elasticitatea, flexibilitatea, tuşeul – şi nu în ultimul rând, a mesajului artistic, mărturie a culturii spirituale a poporului român de-a lungul veacurilor.

BIBLIOGRAFIE

Cioară, M., *Zona etnografică Rădăuţi*, Bucureşti, Editura Sport-Turism, 1979
Marian, C., *Curs de tehnologia restaurării*, Bucureşti, C.P.F.P.I.C., 1999
Pavel, E., *Studii de etnologie românească*, Iaşi, Editura Junimea, 1990

Abstract

The present paper deals with the conservation of some pieces of costumes from the collection of the Moldavian Ethnographical Museum in Iasi, emphasizing the importance of the cleaning process through its positive effects on the textile material - stopping the progressive processes of degradation and restoring some specific qualities of textiles.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

PREOCUPĂRI ȚĂRĂNEŞTI PENTRU CONSERVAREA OBIECTELOR DIN FIBRE TEXTILE (I)

Angelica Olaru
Rodica Ropot

Studiile etnografice despre port şi textilele de interior au relevat importanța lor în viața rurală, cotidiană şi de sărbătoare. Nu reluăm aceste aserțiuni ele fiind cunoscute specialiştilor, ci reamintim doar că fiind utile şi necesare nu puteau lipsi din locuința, gospodăria, vestimentația şi viața spirituală tradițională. Confecționarea în număr cât mai mare şi păstrarea în vederea conservării valorii estetice şi de întrebuințare s-au impus între activitățile majore ale țărăncii. Acest aspect al muncii femeii de la țară face parte din cercetarea etnografică, aşa cum sublinia L. Netoliczka încă din 1939: „Din studiul portului face parte şi păstrarea hainelor, spălatul şi călcatul lor (atunci când sunt călcate, pentru că în cele mai multe cazuri hainele țărăneşti nu se calcă) până la ferirea lor de distrugere, mai ales de molii. Găsim referitor la acest capitol experiențe foarte arhaice, care însă dispar total împreună cu însuşi portul şi cu schimbarea mobilierului țărănesc”[1].

Ne propunem să prezentăm câteva aspecte legate de activitatea de conservare a obiectelor textile ce-şi îndeplinesc funcția utilitară, în condițiile oferite de locuința țărănească tradițională (din a doua jumătate a secolului al XIX-lea şi începutul secolului al XX-lea), potențialii factori de degradare şi măsurile luate pentru atenuarea sau eliminarea lor. Ne vom referi la *piese de port* (ştergare, marame, mâneşterguri, barize şi accesorii ale gătelii capului, cămăşi bărbăteşti şi femeieşti, cingători, catrințe, fuste, peştemane, pestelci,ițari, berneveci, cioareci, piese pentru protejat picioarele, haine din suman etc.), *textile de interior* (lăicere, păretare, scoarțe, țoluri, cergi, ştergare, prostiri, fețe de masă şi de pernă, năframe), precum şi la *obiecte de uz gospodăresc* (saci, traiste, desagi, țoluri).

---

[1] L. Netoliczka, *Metoda de cercetare a portului popular. Punctele principale*, extras din „Cuget clar”, Vălenii de Munte, 1939, p. 6.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

La baza materiei prime din care sunt confecționate stau fibre de origine vegetală: cânepă, in, bumbac, mătase vegetală; fibre de origine animală: lână, păr de capră (mai puțin), borangic precum şi metale (fir metalic cu şi fără miez textil, paiete) şi sticlă (mărgele, strasuri). Precizările ne sunt utile întrucât fiecare categorie de materiale reacționează diferit la factorii de mediu, impunând măsuri diferențiate de utilizare şi păstrare.

1. Motivații pentru confecționare şi păstrare

Piesele de port protejează corpul contra intemperiilor asigurându-i starea fizică de „bine". Purtarea hainelor constituie şi condiția elementară şi obligatorie de conduită în societate şi îi înlesneşte omului accederea la viața socială. A avea mai multe rânduri de haine echivalează cu a fi curat, protejat, avut, mândru şi mulțumit.

Textilele de interior răspund unei varietăți de nevoi, îndeplinind diverse funcții. Rolul primordial al „îmbrăcării" pereților locuinței cu păretare, scoarțe sau ştergare a fost de a asigura o bună termoizolație atât în locuința construită din bârne, cât şi în cea din paiantă. Practica bazată pe necesitate a cristalizat o matrice estetică la care a contribuit frumusețea şi bogăția acestora.

Numărul consistent de textile de interior şi de port constituia zestrea fără de care nici o fată nu se putea căsători şi, care, pusă în lada de zestre şi deasupra, ori la capătul patului sau laiței, încât să atingă tavanul, era cea mai bună recomandare pentru fata de măritat şi fala oricărei neveste[2].

În colectivitatea sătească textilele sunt prezente în mai toate ceremonialurile şi ritualurile practicate de români. Sunt date în dar (ex.: ştergarul de naş, cămaşa de mire etc.), sunt lăsate moştenire, sunt date de pomană (ex.: podurile, pomana de haine), ori date ca dotă, constituie însemne diferențiatoare (batista de vornicel, trăistuța de mire etc.) etc[3].

---

[2] Pentru importanța zestrei în cadrul ceremonialului nupțial menționăm doar Simion Fl. Marian, *Nunta la români*. *Studiu istorico-etnografic comparativ*, ediție critică de T. Teaha, I. Şerb, I. Ilişiu, Bucureşti, 1995, p. 109-114 şi 399-404; zestrea clădită pe ladă era atât de multă că „se dărâma a măritiş" (inf. Pânzaru Nicolae, n. 1894, Dobrovăț, Iaşi); pereții erau „îmbrăcați în țesături" (Ortansa Crâşmaru, Aristotel Crâşmaru, *Drăguşeni*. *Un semn al permanenței*. *Monografie*, Iaşi-Rădăuți, 1992, cap. VII); observații directe în teren.

[3] Simion Fl. Marian, *op. cit.,* p. 109; idem, *Înmormântarea la români. Studiu etnografic*, Bucureşti, 1995, p. 190; Maruşca din Brăeşti dăruieşte, între altele, „o leancă cu 24 nasturi" şi „o cămaşă chindisită cu matasă", în **D.I.R.**, A, XVI, IV, p. 33 (doc. 35); I. Antonovici, în *Istoria comunei Bogdana din plasa Simila, jud. Tutova*, Bârlad, 1906, p. CXV; menționează: „Sunt câteodată şi mirese care îşi fac cinste la nuntă cu lucruri de zestre de ale mamelor lor şi chiar ale bunicelor lor – lucruri bine păstrate şi care se văd învechite numai de vreme nu şi de întrebuințare"; la 2 februarie 1853, Maria primeşte, prin izvod de zestre: 12 şervete de masă noi, două fețe de masă noi, patru prosoape noi, o scoarță nouă, şase cămeşi noi, şase

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Având, pe lângă funcţiile utilitare (de protecţie şi igienice) şi estetice şi funcţii sociale şi rituale, textilele nu pot lipsi din gospodăria ţărănească întrucât fără ele nu se poate concepe decurgerea vieţii spirituale tradiţionale.

Precizam mai sus că piesele amintite se obţineau în gospodăria ţărănească din cânepă, in, lână, mai rar păr de capră, borangic şi din bumbac obţinut prin cumpărare. Obţinerea şi prelucrarea materiilor prime locale este complexă. Cânepa, inul şi lâna se obţineau anual, timpul de lucru – de la sămânţă la veşmânt sau ţesătură – fiind de aproape un an. Plantele semănate sau lâna tunsă primăvara, prelucrate în fire, pânzeturi şi stofe stăteau la baza hainelor noi îmbrăcate de Paşti în anul următor[4]. Compromiterea recoltei de cânepă sau in[5] sau pierderea animalelor producătoare de lână lungea durata obţinerii unei haine sau a unei cămăşi la circa doi ani; un an se aştepta un nou ciclu vegetaţional sau biologic şi încă un an dura prelucrarea.

Obţinerea şi prelucrarea cânepii necesită un volum mare de energie, multă muncă în condiţii rele şi grele[6] precum şi timp de lucru îndelungat. Prelucrarea lânii, aparent mai uşoară, comportă, până la pieptănat, mai puţine etape de lucru, dar necesită mai multă atenţie şi se prelucrează cu mai multă fineţe, fiind preţioasă şi puţină (în multe familii numărul mic de ovine nu satisfăcea necesarul de lână pentru confecţionarea hainelor şi textilelor).

Din propria noastră experienţă şi din informaţiile de teren, pentru a ajunge pânză, cânepa trece prin mâna gospodinei de cel puţin douăzeci de ori. Unele descântece alungă boala numai prin simpla enumerare a şirului de „chinuri” prin care trece cânepa de la sămânţă la cămaşă[7].

---

fuste noi, o caţaveică de vulpe (**A.S.I.**, *Documente*, p. 580/61); în izvodul de zestre al Evdochiei, la 1803, figurează, între altele: „12 cămăşi femeieşti cu horbotele lor…, 12 bârneţe cusute cu fir i cu mătase…, 3 rânduri şervete cu mesele lor i mâneştergurile lor în 5 iţe, un rând şervete în 2 iţe, iar masa în 5 iţe i 6 prosoape” (*Ibidem*, p. 583/7); L. T. Boga, *Documente basarabene, I, Foi de zestre* (1734-1844), Chişinău, 1929, *passim*.

[4] Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la români. Studiu etnografic*, vol. III, Bucureşti, 2001, p. 9; Simion Hîrnea, *Datinile şi obiceiurile noastre de la sărbătorile Paştelor*, Focşani, 1931, p. 21.

[5] Cânepa şi inul erau „pândite” de primejdii diverse: grindină, secetă, viituri în timpul topirii, neglijenţa gospodinei care nu le prelucra la timp.

[6] Meliţatul trebuie efectuat în zile foarte călduroase pentru ca partea lemnoasă să se poată rupe uşor; la răgilat şi periat se inhalează praf şi scame; torsul este plictisitor.

[7] N. Bot, *Cânepa în credinţele şi practicile magice româneşti*, în **A.M.E.T.**, Cluj, 1971, p. 279-323; Lucia Cireş, Lucia Berdan, *Descântece din Moldova. Texte inedite*, **C.A.F.**, II, Iaşi, 1982, p. 134-137, 177; Ion H. Ciubotaru, *Valea Şomuzului Mare. Monografie folclorică*, **C.A.F.**, X_2, Iaşi, 1991, p. 232.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Atât prelucrarea cânepii, cât şi cea a lânii se făcea concomitent sau alternativ cu muncile agricole ori cu multiple treburi gospodăreşti obligând ţăranca să lucreze într-un ritm alert. Un întreg sistem de datini, credinţe şi sărbători reglementa un judicios calendar de lucru, ca fiecare etapă de prelucrare să se facă în timp optim[8]. Numeroasele strigături de joc, cu aer satiric, persiflau fetele şi nevestele care amânau nejustificat prelucrarea fibrelor textile, îndemnând implicit la efort. Clăcile şi şezătorile[9] în care se prelucrau fibrele textile erau loc de învăţare a acestor munci, de transmitere a experienţei în domeniu şi un mod de alungare a plictisului generat de monotonia muncii.

Adăugăm la motivaţiile ce determină păstrarea pieselor textile, şi respectul ţăranului pentru lucrul finit ce însumează materie primă şi energie, valoare de întrebuinţare şi valoare spirituală şi sentimentală.

Obţinerea anuală a materiei prime, prelucrarea anevoioasă, uzarea rapidă a pieselor textile şi mai ales a cămăşilor, necesitatea lor în cadrul obiceiurilor, cât şi obişnuinţele estetice tradiţionale impun o atenţie sporită în menajarea şi păstrarea lor.

Presupunem, în contextul de mai sus, că grija pentru conservarea textilelor va fi apărut odată cu producerea şi utilizarea lor. Pentru timpul la care ne referim ştim sigur că existau asemenea preocupări întrucât întâlnim, până în contemporaneitate, expresii referitoare la piesele textile, „de purtat”, de lucru şi, „de ţinut”, bune, de sărbătoare, noi etc., primele confecţionate pentru a rezista utilizării cotidiene, cel mai adesea din materiale grosiere şi rezistente, cu decor redus; cele din urmă, purtate la diverse ocazii, din materiale de cea mai bună calitate, fine, bogat decorate şi colorate. Informaţii sporadice implicite despre textilele în discuţie, utilitare şi de sărbătoare aflăm şi în documentele medievale, unde apar, în împrejurări diferite, „un mintean bun şi cu 12 nasturi…, multe boarfe bune”[10], „o cămaşă chindisită”[11], „un suman nou, bun…, o

---

[8] Cf. credinţelor populare, melţatul trebuia terminat la Sfântul Andrei; torsul început odată cu lăsarea postului Crăciunului; tortul pentru cămăşi să fie gata la începutul Păresimilor; torsul trebuia terminat până la Joia Mare; cămăşile trebuiau să fie gata de Paşti. În acest sens vezi: Simion Fl. Marian, *Sărbătorile…*, vol. III, p. 9 şi nota 1; Elena Niculiţă-Voronca, *Datinele şi credinţele poporului român*, vol. I, Iaşi, 1998, p. 287; Ion Ghinoiu, *Obiceiuri populare de peste an. Dicţionar*, Bucureşti, 1997, cuvântul „Joimăriţa”; C. Radu, N. Maftei, *Dăneşti. Etnografie şi folclor*, Bucureşti, 1980, p. 219.

[9] N. Bot, *Şezătoarea în zona Năsăudului*, în **A.M.E.T.**, Cluj, 1969, p. 305-346.

[10] **D.I.R.**, A, XVI, vol. IV, p. 127.

[11] *Ibidem,* p. 33.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

cămaşă de fuior, bună”[12] etc., ori în foile de zestre unde se dau scoarţe, lăicere ori piese de îmbrăcăminte[13].

2. *Funcţii. Factori de degradare. Deteriorări*

Obiectele de îmbrăcăminte „de purtat” acoperă corpul în timpul nopţii (este ştiut că ţăranii nu au folosit o altă îmbrăcăminte pentru dormit), aceleaşi fiind folosite zilnic în practicarea ocupaţiilor, îndeletnicirilor, meşteşugurilor şi diverselor treburi gospodăreşti, venind în contact cu diverşi agenţi deterioranţi: praf, noroi, resturi vegetale şi menajere, dejecţii animaliere, particule corozive din atmosferă (fumul de la focuri şi vetre deschise, var, cărbune, lut, coloranţi), resturi lemnoase. Transpiraţia (o persoană elimină în 24 de ore aproximativ 500 ml de lichid încărcat cu resturi nocive pentru corpul omenesc[14]) şi vaporii din atmosferă, apa de ploaie sau din zăpadă înlesnesc îmbâcsirea ţesăturilor cu aceşti agenţi şi, concomitent, prin variaţii ale umidităţii relative, provoacă în structura intimă a fibrelor textile tensiuni ce duc la scăderea capacităţii de reacţie la solicitările mecanice şi ale mediului ambiant. Umezirea accidentală a pieselor de lână poate provoca împâslirea, ce reduce dimensiunile obiectului, ori deformarea, compromiţându-i funcţia de întrebuinţare şi pe cea estetică.

În îndeplinirea muncilor fizice, cel mai adesea dificile, mişcările corpului în efort imprimă hainelor întinderi, îndoiri, mototoliri, răsuciri, frecări, având ca urmare deformarea, tocirea, destrămarea, descoaserea şi chiar ruperea. Contactul cu plante (cu ţepi, uneori uscate şi tăioase), unelte sau obiecte rugoase, conduce la tocire şi rupere; ambele aspecte ale deteriorării afectează integritatea piesei prin distrugerea urzelii şi bătăturii, fapt ce slăbeşte rezistenţa piesei la purtare chiar dacă este cârpită.

În contact cu produsele alimentare ce conţin grăsimi (ex.: prepararea laptelui acasă sau la stână, gătitul şi chiar mesele luate în condiţii improprii), cu sucuri de fructe sau plante, piesele se deteriorează prin pătare şi îmbibare.

Majoritatea activităţilor practicate de ţărani au loc în aer liber, de la răsăritul până la apusul soarelui, îmbrăcămintea fiind supusă, mai ales în timpul verii, căldurii şi luminii solare excesive. Este cunoscut că temperatura este nocivă prin modificările ce le determină asupra umidităţii relative, uscăciunea determinând scăderea elasticităţii fibrelor

---

[12] **C.D.M.**, IV doc. 561.

[13] L. T. Boga, *op. cit., passim*; **A.S.I.**, *Documente*, p. 583/7; *ibidem,* p. 580/61.

[14] *Enciclopedie medicală populară – „ABC-ul sănătăţii”*, Bucureşti, 1964, cuvântul „secreţie”.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

textile, ducând, în final, la rupere[15]. Cercetările au demonstrat că lumina solară este cea mai deteriorantă datorită componentelor sale, cele mai periculoase fiind radiațiile cu lungime de undă mică şi în special ultravioletele[16]. Lumina, combinată cu umiditatea, căldura şi agenții atmosferici favorizează şi accelerează reacțiile chimice ce au loc la nivelul materialelor textile. Costumul de vară de purtat este în general alb, excepție făcând catrințele, peştemanele, fustele şi pălăriile bărbăteşti, doar acestea punând problema decolorării. Deşi cămăşile de lucru, izmenele sauițarii au ornament colorat foarte puțin sau deloc, sunt afectate de lumina solară ce acționează asupra structurii fibrelor textile. Îmbrăcămintea de purtat, supusă în mod repetat acestui proces, se deteriorează progresiv, până la scoaterea din uz.

În fine, ca agent deteriorant poate fi considerată şi curățarea prin spălare. Schimbate doar săptămânal, cămăşile de lucru se încarcă de murdărie, de transpirația şi grăsimea eliminată de corpul uman. Suprafața manşetelor, gulerului şi cea de pe umeri sunt porțiunile cele mai afectate, depozitările nocive impregnându-se mai profund în pânză, prin frecarea de corp. Spălarea repetată cu apă şi agenți de curățire de tradiție populară[17], prin frecarea insistentă în mâini sau pe maglă, slăbesc rezistența fibrele textile.

Hainele groase confecționate din lână, cum ar fi sumanul, mantaua, chebuța, zăbunul sunt purtate în anotimpurile reci pentru a proteja corpul de frig şi umezeală, cât şi pentru a proteja de umiditate alte haine. Udările succesive şi repetate, urmate de uscări repetate, provoacă tensiuni ale fibrei de lână, micşorându-i elasticitatea şi favorizând ruperea – deteriorări ce nu se observă cu ochiul liber, dar cu urmări iremediabile în timp. Materia primă, sumanul, prin finisare la piuă, suportă o pâslire dirijată, încât piesa, în contact cu apa şi după uscare se deformează puțin sau deloc. Întrebuințarea zilnică toceşte, în general, la sumane, firul de bătătură, stofa subțiindu-se.

Hainele ce alcătuiesc costumul de purtat, după spălare sunt împăturite şi păstrate în camera de locuit sau pe laiță în „casa mare" (camera curată). În anotimpurile calde, hainele groase sunt puse pe culme, pe laiță, în poziție orizontală sau agățate în cuiere şi acoperite cu prostiri, de obicei în camera curată.

---

[15] A. Moldoveanu, *Cercetări asupra unor factori de microclimat la Muzeul Militar Central: umiditatea relativă şi temperatura*, în **R.M.**, nr. 5/1970, p. 393.
[16] Victoria Iuga, *Conservarea bunurilor muzeale*, în **R.M.**, nr. 2/1968, p. 154.
[17] Se vor prezenta detalii despre spălare în partea a doua.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Utilizarea frecventă a hainelor de purtat nu le acordă răgazul de a căpăta mucegaiuri sau de a fi atacate de molii ori rozătoare decât în rarele etape de odihnă.

Textilele „de purtat" agrementează încăperea în care familia îşi desfăşoară viaţa de zi cu zi. Sunt folosite pentru acoperit în timpul nopţii, pentru acoperit patul şi laiţele şi pentru acoperirea pereţilor în scopul creării unei mai bune termoizolaţii, dar şi pentru a crea o ambianţă plăcută.

Confecţionate frecvent din cânepă şi in, mai rar din lână şi bumbac, se puneau pe culme, ori se adosau pereţilor prin cuie de lemn sau de metal. Spre deosebire de îmbrăcămintea care era purtată atât în atmosfera din interior, cât şi în cea exterioară casei, şi care era spălată săptămânal, ţesăturile de interior sunt fixate într-o anumită poziţie pentru perioade îndelungate, fiind spălate mai rar. Deteriorările ce apar se datorează, pe de o parte, solicitărilor impuse de funcţie şi, pe de altă parte, potenţialilor degradanţi din mediul ambiant. Textilele agăţate în cuie metalice, ace sau pioneze se tensionează în punctul de prindere, rărindu-se cu timpul şi chiar rupându-se. În prezenţa vaporilor, elementele de agăţare se pot oxida, rugina aderând ireversibil la fibra textilă, pata neputând fi eliminată cu mijloace tradiţionale de curăţare.

Practica tradiţională a construirii caselor urmărea realizarea unui interior salubru, cu iluminat natural prin ferestre şi uşi, cu tencuieli succesive având funcţii termoizolante. În pofida finisărilor, materialele de construcţie, lemnul şi lutul şi, mai ales, pardoselile lutuite emană praf. În zonele deficitare în lemn de foc, o sursă de praf o constituie şi combustibilii inferiori utilizaţi la gătit şi încălzit. Acestor surse le-am adăuga praful atmosferic (mai abundent în anotimpuri călduroase şi secetoase) pătruns în interioare prin uşile şi ferestrele deschise. În timpul iernii camera de locuit îndeplinea o multitudine de funcţii: adăpostea întreaga familie, era spaţiul de locuit, gătit şi dormit, loc de joacă al copiilor şi de practicare a unor îndeletniciri, meşteşuguri şi treburi gospodăreşti[18]. Sistemul artificial de iluminat[19], sistemul de încălzit şi gătit cu vatră liberă, cu evacuarea fumului în tindă şi pod adăugau ambientului vapori încărcaţi cu grăsimi alimentare şi nealimentare,

---

[18] Tancred Bănăţeanu, Georgeta Stoica, *Zona etnografică Vrancea*, Bucureşti, 1988, p. 63; Dorinel Ichim, *Zona etnografică Bacău*, Bucureşti, 1987, p. 76; Dumitru Rusan, Marcel Zahaniciuc, *Zona etnografică Câmpulung Moldovenesc,* 1996, p. 115; meşterul Teodor Nica din Poaiana, Deleni, Iaşi avea roata olarului instalată în căsuţă.

[19] Ion Chelcea, *Scurtă privire asupra primelor mijloace de iluminat*, în **R.M.M**., XIV, 1977, nr. 4, p. 66-69; C. Radu, N. Maftei, *op. cit.*, p. 27; C. Beldie-Jorăşti, *Monografia comunei Jorăşti din judeţul Covurlui*, Bucureşti, 1911, cap. „Locuinţa".

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

emanații gazoase nocive (dioxid de carbon, acid sulfuric) şi particule corozive. Condensul format antrena toți aceşti agenți deterioranți determinând impregnarea, pătarea, împâslirea, migrarea culorilor şi totodată favorizau dezvoltarea mucegaiurilor şi a altor agenți biologici, conducând la putrezirea țesăturilor adosate pereților.

Sacii, desagii şi traistele sunt piese utilizate cu precădere pentru transportul produselor alimentare. Trăistuța utilizată ca piesă de port nu intră în această discuție. Greutățile şi volumele mari transportate cu aceste piese, manevrarea lor cu dificultate, tensionează țesătura şi cusăturile, existând pericolul ruperii şi destrămării urzelii şi bătăturii, a cusăturilor, compromițând activitatea şi făcând piesa inutilă. Depozitate pline, pe pământ sau pardoseli lutuite pot putrezi datorită umidității transmisă de suprafața de sprijin, dezvoltării mucegaiurilor pe suprafața de contact ori datorită mucegăirii conținutului. Produsele sau chiar numai resturile alimentare atrag insectele şi rozătoarele ce găuresc materialul, găurile slăbind rezistența internă a țesăturii (prin afectarea urzelii şi bătăturii) scurtând viața piesei chiar dacă i se aplică un petec. Utilizarea sacilor, traistelor şi desagilor în medii cu praf, în contact cu obiecte şi mâni murdare de la lucru, cu spatele transpirat al omului sau animalului, cu grăsimi alimentare sau cu unsori ale atelajelor duc la degradare prin îmbâcsire, pătare, slăbirea rezistenței fibrelor, tocire.

Îmbrăcămintea „de ținut”, destinată a fi purtată numai la ocazii şi sărbători era confecționată din materiale de cea mai bună calitate, mai fine şi mai îngrijit finisate, cu decor din fire fine şi cel mai adesea colorate (arnici, strămătură, mătase vegetală) la care se adăugau elemente metalice (fir metalic, beteală, paiete) ori din sticlă (mărgele).

Purtate numai la diverse ocazii (sărbători, la botez, la nuntă, la horă, la târg sau la biserică) aceste piese sunt supuse factorilor deterioranți amintiți ce intră în compoziția atmosferei, dintre care un rol preponderent îl are praful. Spre deosebire de îmbrăcămintea de lucru, sunt supuse mai rar tensionărilor. Purtate în cadrul manifestărilor sociale cu joc, petrecere şi/sau mese festive, se îmbâcsesc cu transpirație şi praf, se pătează cu grăsimi alimentare, vin, sucuri de fructe sau plante. Expunerea îndelungată la soare duce la decolorarea broderiilor, iar combinația radiație solară în exces, transpirație şi praf accelerează degradările.

Îndepărtarea depunerilor de praf şi a petelor prin spălare poate duce la dizolvarea culorilor broderiilor şi migrarea în câmpul alb, la oxidarea firului metalic şi a paietelor şi a impregnării texturii cu aceste produse de oxidare, la pâslirea şi implicit la micşorarea dimensiunilor pieselor confecționate din lână.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În cazul locuinței cu încăpere unică, textilele „de ținut” aveau aceleaşi condiții de păstrare ca şi cele de purtat, doar utilizarea lor fiind ocazională.

În locuința cu plan dezvoltat, hainele de sărbătoare erau păstrate în camera curată sau într-o încăpere cu această funcție, împăturite, închise în lăzi de zestre, etalate pe culme sau agățate în cuiere. Aceste obişnuințe de păstrare pot fi potențiali factori de degradare. Riscurile deteriorărilor, ca şi avantajele păstrării într-o încăpere separată, țin de ştiința gospodinei în utilizarea calităților spațiului.

Dacă îmbrăcămintea de sărbătoare este scoasă şi purtată, implicit aerisită măcar săptămânal, țesăturile de interior ale camerei curate, ca şi cele din componența zestrei, pot suferi degradări datorate tocmai păstrării într-un mediu închis. În aceste încăperi, nefiind sobă, se mențineau valori scăzute ale temperaturii, iar valorile umidității relative variau în limite normale. Ca şi în cazul „căsuței” în „casa mare” pereții şi pardoseala de lut sunt surse de praf. Fiind sub acelaşi acoperiş cu încăperea cu sobă, fumul împrăştiat în podul casei se infiltrează şi aici, însă în cantități mai mici.

În aceste încăperi se umbla rar şi se aerisea tot atât de rar, iar ferestrele erau acoperite pentru a proteja țesăturile de acțiunea deteriorantă a luminii. Acest fapt putea favoriza dezvoltarea ciupercilor, insectelor şi rozătoarelor, care, descoperite târziu, puteau afecta piesele. „Clădirea” țesăturilor în zestre, împăturite, puse una peste alta, prezintă riscuri de deteriorare. Se aerisesc mai greu şi sunt atacate mai uşor de molii; datorită presiunii pot apărea deteriorări pe linia de pliere ce duc în timp la rupere. Însă, utilizarea rară, lipsa sursei de fum şi căldură, eliminarea vaporilor şi condensului, diminuarea cantității de praf, eliminarea variațiilor frecvente ale temperaturii, umidității relative şi diminuarea intensității luminoase (deci un microclimat mai stabil) arată că încăperea curată oferă condiții ambientale mai sănătoase pentru păstrare şi conservare.

Succintul excurs privind factorii deterioranți şi deteriorările suportate de piesele textile în gospodăria țărănească permite o sistematizare a lor şi în acelaşi timp ne orientează către soluțiile găsite pentru înlăturare.

Deteriorările pot apărea datorită îndeplinirii funcției utilitare, ceremoniale şi estetice şi datorită modului de păstrare. Când deteriorările afectează una din aceste valori (de întrebuințare, ceremonială şi estetică), piesa nu-şi mai poate îndeplini total funcțiile pentru care a fost creată, trecând din categoria celor „de ținut” în cea „de purtat”. Unele piese sunt destinate a fi întrebuințate până la anularea totală a funcțiilor.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Degradările se pot datora parametrilor ambientului: temperatura, umiditatea relativă a aerului, compoziția chimică a atmosferei, lumina, ale căror valori nu pot fi decât parțial supravegheate şi corectate şi care țin de anotimp, de topoclimat, de tradiția constructivă a casei şi de organizare a interiorului, cât şi de organizarea şi funcțiile complexe, tradiționale ale gospodăriei țărăneşti. Observația lui Plenderleith, conform căreia „mediul ambiant joacă un rol important în conservare şi din această cauză orice studiu asupra numeroaselor aspecte ale conservării obiectelor de muzeu trebuie să fie precedat de un studiu general al efectelor pe care le determină schimbarea mediului ambiant”[20] se dovedeşte a fi valabilă şi pentru patrimoniul virtual.

În aceste condiții, activitatea de păstrare şi prelungire a vieții pieselor textile în gospodăria țărănească are probleme comune cu activitatea de conservare a pieselor din colecțiile muzeale şi altele specifice.

Acumularea unei experiențe milenare în prelucrarea fibrelor textile, în confecționarea şi utilizarea hainelor şi țesăturilor, cunoaşterea profundă a calităților mediului înconjurător, aspirația spre obținerea confortului fizic şi spiritual au îndrumat țărăncile în găsirea soluțiilor optime de atenuare şi chiar înlăturare a cauzelor degradărilor, dovezi incontestabile fiind piesele din a doua jumătate a secolului al XIX-lea şi prima jumătate a secolului al XX-lea ajunse până la noi.

3. Procedee şi mijloace de prevenire a deteriorărilor.

În strădania de a păstra piesele textile cât mai mulți ani în rosturile lor funcționale (utilitare), rituale şi estetice, țărăncile au învățat, din experiență, că protejarea piesei finite nu este suficientă şi că, pentru a „ține” cât mai mult trebuie să fie trainică. Practica a arătat că această însuşire este conferită de calitatea materiilor prime, de tehnicile de prelucrare a firelor, de tehnicile de coasere, decorare şi finisare. Aceeaşi practică a demonstrat că rezistența în timp a unei textile este dată de firele obținute din fibrele lungi: fuior, câlți, păr de lână.

În obținerea unei cânepi cu fibre lungi, alegerea solului propice, aratul şi semănatul ca şi respectarea unor norme de conduită tradiționale, speciale sunt determinante. Pentru a obține plante înalte nu sunt suficiente numai calitățile solului[21]. Pentru a le determina creşterea, persoana ce ară şi seamănă trebuie să fie curată, îmbrăcată cu haine

[20] A. Moldoveanu, *op. cit.*, p. 389.

[21] „Cânepa se semăna la loc anume, cu udeală şi loc îngrăşat” (Inf. Erdic Domnica, 83 ani în 1991, Hlipiceni-Botoşani).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

curate, albe sau noi (mai ales cămaşa)[22] sau, dimpotrivă, să poarte cămaşa ruptă[23]. Pentru a rodi cânepa, femeile nu lăsau furca goală în răstimpul dintre Crăciun şi Bobotează[24] sau jucau furca şi fusul în crâşmă, de Sfântul Vasile[25]; să nu fie cânepa „volburoasă" şi să nu se rupă la cules, tot ele, nu lăsau nimic pe fus şi pe răşchitor în răstimpul amintit[26] şi, ca să n-o bată grindina, nu lucrau nimic în toate joile de după Paşti[27] sau măcar în cea de a noua şi, în fine, ca să crească înaltă şi subţire se bea de „spolocanie" şi se aducea în casă o persoană înaltă[28].

Topitul cânepii şi inului este un moment determinant în obţinerea unor fibre de calitate. Insuficient topită, cânepa rămasă verde se rupe la meliţat, resturile vegetale mucegăiesc, atrag diverşi biodeterioranţi şi alterează albul. Ţinută la topit peste timpul optim fibra putrezeşte, trăinicia ţesăturilor fiind compromisă.

Meliţatul, răgilatul şi periatul executate pe vreme foarte caldă asigură eliminarea facilă a tuturor resturilor lemnoase, cât şi uscarea perfectă a fuioarelor păstrate până la tors, în felul acesta prevenindu-se mucegăirea ori alterarea culorii.

Limitarea timpului de meliţat (până la Sfântul Andrei[29]) şi de tors (până la Joia Mare[30]), obiceiul de a îmbrăca haine noi la Paşti sau măcar cămaşă nouă[31], arată că drumul cânepii (şi al inului) de la plantă la cămaşă are un ritm alert stabilit printr-un calendar bazat pe cunoaşterea

---

[22] „Au commencement des semailles comme commecement des moissons, le laboureur doit s'être lavé, baigné, habillé d'une chemise neuve etc.", M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, Paris, 1968, p. 283-284, apud C. Eretescu, *„Faţa albă şi-a spălat". Contribuţii la studiul relaţiei dintre gest ritual şi mesaj poetic*, în **R.E.F.**, tom. 19, Bucureşti, 1974, p. 3-14; Al. Popescu, *Tradiţii de muncă româneşti*, Bucureşti, 1986, p. 173; C. Radu, N. Maftei, *op. cit.*, p. 223.

[23] H. Markel, *Cu privire la ancheta lui V. Mannhardt (1865). Răspunsurile de la saşii din Ardeal*, în **A.M.E.T.**, Cluj, 1969, p. 411-436.

[24] T. Pamfile, *Sărbătorile la români*, Bucureşti, 1997, p. 398; Elena Niculiţă-Voronca, *op. cit.*, p. 64; I. Evseev, *Dicţionar de magie, demonologie şi mitologie românească*, Timişoara, 1997, cuvântul „cânepă"; M. Marciuc, Elena D. Şpaiuc (n. 1916), Hlipiceni-Botoşani.

[25] Elena Niculiţă-Voronca, *op. cit.*, p. 64.

[26] T. Pamfile, *op. cit.,* p. 281.

[27] *Ibidem,* p. 281.

[28] Elena Niculiţă-Voronca, *op. cit.*, p. 240.

[29] C. Radu, N. Maftei, *op. cit.*, p. 219.

[30] Ion Ghinoiu, *op. cit.*, cuvântul „Joimăriţa"; Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la români. Studiu etnografic*, vol. II, Bucureşti, 2001, p. 188; T. Pamfile, *Mitologie românească*, Bucureşti, 1997, p. 97 şi urm.; I. Ghinoiu, *Vârstele timpului,* Bucureşti, 1988, p. 19; inf. Eufrosina Căuneac (n. 1925), Hlipiceni-Botoşani..

[31] Cf. *supra* nota 4; Elena Niculiţă-Voronca, *op. cit.*, p. 287.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

vieții şi naturii înconjurătoare, ce asigură nu numai necesarul de vestimentație ci înlătură eventualele deteriorări sau scăderi calitative prin prelucrări în timp neadecvat.

Prelucrarea lânii urmează acelaşi ritm alert, lâna spălată şi netoarsă fiind foarte frecvent atacată de insecte. În cazul în care nu se poate prelucra în anul tunderii se lasă peste iarnă nespălată[32].

Pentru realizarea unor pânzeturi, stofe şi piese cu anumite însuşiri solicitate de funcție: trăinicie, suplețe, flexibilitate, moliciune, economie de materie primă, frumusețe, se folosesc, cu insistență anumite calități sau combinații de calități ale fibrelor textile.

În prelucrarea cânepii s-a ales pentru confecționarea pânzeturilor cânepa de vară cu fibra lungă, rezistentă, elastică şi mătăsoasă, plăcută la purtat, care se prelucrează mai uşor decât cânepa de toamnă ce are fibre aspre, rigide, greu de prelucrat, căreia țăranul i-a găsit o bună destinație în confecționarea funiilor şi bicelor.

Adecvarea calității şi sorturilor de lână rostului practic al obiectului se face în diverse etape ale prelucrării şi începe încă de la tuns. Lâna se separă pe culori (albă, neagră, gri), pe rase de animale (țurcane, țigăi, stogoşe etc.), după vârsta animalului (mițe, lână de noaten, lână de oaie) precum şi după partea corpului de pe care provine (floace, suvintrem, lână de pe guşă)[33], fiecare fel destinându-se confecționării anumitor piese. Ca şi în cazul cânepii, pentru urzeală este separată calitatea cu fibră lungă, iar pentru bătătură utilizându-se lâna cu fibre scurte; sunt însă textile la care bătătura este în amestec pentru a le mări rezistența la tensiuni pe lungime şi lățime.

În obținerea şi prelucrarea borangicului s-a urmărit realizarea unor țesături mai ales estetice. Se urmărea calitatea mătăsii (care depindea de calitatea hranei viermilor de mătase), finețea firelor şi în ultimă instanță a țesăturilor. „Trasul" firelor este determinant în obținerea continuității şi finеții firului şi era considerat o artă ce nu era la îndemâna oricărei femei[34].

Bumbacul era importat gata tors. Arta țărăncii consta în alegerea şi combinarea firelor de torsiuni şi grosimi diferite la care se adăuga arta

---

[32] Inf. Mircea Şpaiuc (n. 1945), Ştefăneşti, Botoşani; inf. Nicolae Popa, meşter popular, Târpeşti-Neamț, a constatat din experiența proprie că moliile nu atacă lâna şi stofele de lână încărcate de murdărie.

[33] L. Apolzan, *Portul şi industria casnică textilă în Munții Apuseni*, Bucureşti, 1944, *passim*; I. Diaconu, *Păstoritul în Vrancea*, Bucureşti, 1930, p. 33; T. Pamfile, *Industria casnică la români*, Bucureşti, 1910, p. 5.

[34] Informații primite în satele Covasna şi Costuleni, județul Iaşi.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

țesutului, toate concurând, în final, la obținerea de obiecte trainice, estetice și funcționale.

Un rol important în sporirea rezistenței țesăturilor îl are torsul. Solicitate în timpul țesutului prin frecare cu spata și ițele, firele de urzeală se torc în fire subțiri și numai din fuior, câlți și păr de lână. Bătătura se toarce din fibrele scurte (buci, canură). Pentru a-i conferi rezistență dar și moliciune, firele de bătătură se torc mai groase decât urzeala, cu torsiuni variate în funcție de specificul piesei ce urmează a fi realizată.

O altă etapă importantă în confecționarea textilelor ce asigură rezistența piesei este țesutul. Adecvarea calităților de materie primă funcției intime în textură are rol esențial. Urzeala – componentă a texturii – tensionată atât în timpul țesutului cât și în timpul utilizării pieselor este adesea răsucită în două pentru a i se mări rezistența. În același scop al măririi rezistenței la tensionare, frecare, tocire, spălare frecventă (uneori agresivă) se utilizează țesutul în patru ițe sau cu mai multe fire într-un „dinte” de spată, întotdeauna întărindu-se marginile prin dublarea sau triplarea firului de margine.

Utilizarea calităților naturale ale sorturilor de fibre textile și adecvarea lor rostului practic al obiectului finit îi asigură acestuia rezistență internă, calități funcționale, estetice și viață lungă. Această adevărată artă nu este specifică numai prelucrării fibrelor textile, ci și altor domenii ale culturii populare, așa cum se remarcă în arta țărănească a lemnului[35] sau în ornamentica tradițională[36] și constituie o dovadă a cunoașterii profunde a calității resurselor locale și o prelucrare îndelungată.

Confecționarea obiectelor este o altă etapă în care se previn deteriorările. Stoparea destrămării capetelor este realizată prin înnodarea urzelii în grupuri (la ștergare, brâie, marame, cergi, scoarțe, lăicere, glugi, păretare), lăsate în franjuri sau prelucrate artistic cu ciucuri ori mărgele. Tivirea cu marginea dublă îndoită, cu găurele sau ajur (pentru a-i conferi și valoarea estetică), festonarea (numită uneori și „căpestreală”) practicată la gura și mânecile cămășilor, la ițari, obiele, năframe și aplicarea de dantele croșetate evită deteriorările prin frecare și destrămare. Asamblarea părților componente are, la unele piese, importanță primordială; de exemplu, cusăturile unui sac care se desfac sau se destramă când acesta este plin îi anulează funcția de întrebuințare.

„Una din caracteristicile de profundă calitate estetică, decurgând dintr-o străveche, autohtonă, sedentară și viguroasă cultură și mentalitate

[35] C. Irimie, M. Necula, *Arta țărănească a lemnului*, București, 1983, p. 7, 15.
[36] N. Dunăre, *Ornamentica tradițională comparată*, București, 1979, p. 12.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

este faptul că *albul* (s. n.) apare în toată arta noastră populară – dar îndeosebi la port şi ţesături de interior – drept culoare fundamentală”[37].

Preocuparea pentru obţinerea pânzeturilor şi ţesăturilor de port albe (de multe ori „albul” fiind sinonim cu „curatul”) este veche şi unanim apreciată. Pentru a obţine albul curat, „limpede”, „alb ca ghiocul”, ţărăncile aplicau diverse metode, în etape diverse de prelucrare. Punctul de topire al cânepii şi inului era ales cu măiestrie pentru a nu rămâne resturi vegetale ce ar fi alterat albul şi ar fi favorizat atacul biologic. O bună spălare a cânepii după topit asigura o bună curăţire şi o albeaţă determinantă. O bună curăţare şi albire se aplică şi firelor gata toarse, care, făcute sculuri (căleapuri sau torturi), erau opărite cu leşie şi apoi „geruite”, operaţie la care era supusă şi pânza de fuior[38]. Albirea pânzei se numeşte „ghilit”, având ca scop curăţarea murdăriei primită în timpul ţesutului şi eliminarea resturilor vegetale ce ar favoriza dezvoltarea mucegaiurilor şi ar atrage insecte şi rozătoare, precum şi conferirea valorii estetice pieselor ce urmau a fi confecţionate[39]. La o nouă operaţie de albire erau supuse piesele gata confecţionate prin operaţia de spălare, detalii pe care le vom prezenta în partea a doua a acestui material. Albirea se vădeşte a fi, concomitent, o măsură de prevenire a deteriorărilor şi o măsură pentru realizarea şi întreţinerea valorii estetice conformă cu etosul popular românesc.

---

[37] T. Bănăţeanu, *Prolegomene la o teorie a esteticii populare*, Bucureşti, 1985, p. 270.

[38] N. Cojocaru, *Pârteştii de Sus. O aşezare din Bucovina (monografie folclorică)*, Bucureşti, 1980, p. 112; practică văzută prin deceniul şase al secolului al XX-lea la Anica Şpaiuc, Anica şi Florica Căuneac, Hlipiceni-Botoşani.

[39] În satele Răchiteni, Mirceşti şi Hălăuceşti (jud. Iaşi) pânza era udată şi apoi întinsă la soare pe iarbă, operaţie ce se repeta de cât de multe ori se putea. Pânza putea fi reudată când, împăturită pe frunte nu lăsa să se scurgă apă pe faţă (informaţie de teren); în Dăneşti, Vaslui se usca de 10-20 de ori (C. Radu, N. Maftei, *op. cit.*, p. 227); în Pârteştii de Sus, pânza se uda cu apă şi se întindea la soare pe prundul fierbinte (N. Cojocaru, *op. cit.,* p. 111).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

RESTAURAREA UNEI TIPĂRITURI DIN PATRIMONIUL MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

Elena Panait – Pîrău

„Cărțile, ca şi oamenii, suportă analize şi se circumscriu aceloraşi demersuri, sensuri, idei ce țin de fenomenele specifice epocilor din istoria gândirii şi climatelor intelectuale. Cartea în întregimea ei devine o formă concretă a unor idei.

Cartea nu face altceva decât să dea consistență, varietate şi adâncime gândurilor obsedante, pentru că ea, cartea, îşi are un punct arhimedic în jurul căruia gravitează întrebările, căutările şi visele”[1].

Aşadar, să prețuim şi să veghem la sănătatea cărților!

Cu câțiva ani în urmă am primit de la Muzeul Etnografic al Moldovei o carte intitulată „EVHOLOGHION” (Molitvenic) pentru a fi restaurată. Cartea fusese donată muzeului, condiția donatorului fiind expunerea acesteia.

Evhologhionul este o carte a ritualului ortodox în care sunt cuprinse rânduielile şi rugăciunile prescrise pentru conferirea sfintelor taine (Evhologhion, adică „molitvenic” care cuprinde „întrusine toată treaba Bisericii ce se cuvine preoților”[2]).

Lipsa filei de titlu nu ne-a permis să o datăm cu exactitate. În tomul II din **B.R.V.**, la anul 1747, se menționează un „Molitvenic” tipărit la Bucureşti, despre care autorii spun „n-am văzut exemplare”[3]. Forma tiparului ne-a determinat să datăm tipăritura la mijlocul secolului al XVIII-lea.

Textul scris în limba slavonă este aşternut pe hârtie manuală, cu cerneală de tipar de culoare neagră şi roşie. Literele, care marchează începutul de capitol, decorate cu ornamente florale, vignetele şi frontispiciile împodobesc cartea. Fascilula este „in-folio”. Coperta superioară era ornată cu un chenar floral, în mijlocul lui fiind imprimat un potir cu flori.

---

[1] N. Busuioc, *Semnele înțelepciunii*, Iaşi, 1998.
[2] V. Olteanu, *Din istoricul şi arta cărții*, Bucureşti, 1992, p. 141.
[3] **B.R.V.**, Bucureşti, 1912.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Cotorul din piele era împărţit în trei registre marcate cu chenare florale, în fiecare registru fiind imprimat simbolul creştinătăţii – crucea - şi titlul cărţii.

Examinată vizual, cartea prezenta o stare de conservare precară, urmare a condiţiilor de păstrare şi a fenomenului de îmbătrânire naturală. Scoarţele din lemn de tei erau brăzdate de orificii de diferite forme şi dimensiuni, urmare a prezenţei şi acţiunii insectelor xilofage, urme de adeziv folosit la operaţiile de legare, urme de microorganisme. Pielea care îmbrăca scoarţele era deshidratată datorită îmbătrânirii naturale şi a condiţiilor de păstrare, ruptă şi cu numeroase orificii produse de insecte. Pe cusătura blocului cărţii, care a fost pe „nervuri”, s-a intervenit folosind cusătura perforată.

Fig. 1. Coperta superioară înainte de restaurare

Filele de gardă şi de titlu lipsesc. Hârtia, suportul textului, poartă amprenta timpului, anume îngălbenirea produsă prin procesul de fotooxidare. Patina funcţională se află pe toate filele prin prezenţa depozitelor şi a petelor de ceară, precum şi prin zonele carbonizate.

Prezenţa halourilor (apă în combinaţie cu praful de pe carte) a creat condiţii favorabile grefării microorganismelor. Acestea au produs degradări cromatice, şi anume colorarea hârtiei în culori diferite, în funcţie de specia de ciupercă, la care s-a adăugat fragilizarea acesteia, prin creşterea acidităţii.

Friabilitatea hârtiei şi modul defectuos de manipulare a cărţii au produs fisuri şi lipsuri ale suportului de text.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 2. Filă din carte înainte de restaurare
(halouri, degradări cromatice, pete, zonă carbonizată)

După dezinfecția, investigarea şi fotografierea cărții, s-a stabilit tratamentul, constituit în procesul de restaurare. Prin restaurare se înțelege „ansamblul operațiilor menite să conserve în timp informațiile conținute de obiectul luat în studiu”[4]. Se ştie că orice intervenție de restaurare comportă o modificare, o pierdere a informațiilor potențial deductibile din materiale. De aceea intervenția trebuie să fie „minimă”, să păstreze cât mai mult din elementele originale. Efectuarea operațiilor de restaurare pe volum nedesfăcut nu a fost posibilă, datorită faptului că legătura nu-şi mai păstra funcționalitatea, cusătura fiind distrusă, pe de o parte, şi aspectul hârtiei, pe de altă parte.

După curățirea mecanică, efectuată prin tehnicile de desprăfuire şi desprinderea depozitelor de ceară, a urmat curățirea în mediu apos. Ştim din literatura de specialitate precum şi din experiența noastră că orice tratament apos conduce la variații dimensionale ale filelor de carte, dar aspectul pe care îl prezentau filele de carte (hârtie deshidratată, pete produse de microorganisme) ne-a impus să efectuăm o curățire corectă în mediu apos, urmată de deacidificare cu $Ca(OH)_2$. Friabilitatea hârtiei ne-a determinat să efectuăm reîncleierea acesteia cu soluție de 1% carboximetilceluloză.

După presarea filelor în presa de legătorie, cartea a trecut prin ultimele operații de restaurare, şi anume consolidarea fisurilor şi a zonelor friabile cu văl de hârtie japoneză.

[4] Del Grano Manganelli, *Proiectare şi restaurare*, în *Probleme de patologia cărții*, vol. 31, Bucureşti, 1995, p. 45.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 3. Filă de carte consolidată la cotor cu văl japonez
şi întregită cu hârtie japoneză

Filele de carte au fost cusute în cusătură originală, şi anume cusătura pe „nervuri”. S-a executat capital-bandul din ață galbenă, ce are rol de ornament şi de rezistență a blocului de carte. Scoarțele de lemn, după ce au fost consolidate de către colegii de la laboratorul de restaurare lemn, au fost învelite cu piele nouă, tăbăcită vegetal, pe care s-au aplicat, prin tehnica „intarsie”, elementele originale (coperta superioară şi cotorul).

Fig. 4. Coperta după restaurare; s-a efectuat „intarsia”

Cartea protejată de o casetă s-a reîntors la Muzeul Etnografic al Moldovei, unde poate fi studiată de cei interesați.

Abstract

The author points out the morphological elements of the book „Evhologhion” as well as its state of health before restoration.

Afterwards, there are presented the stages undertaken during the restoration process.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

RESTAURAREA UNUI SCAUN DOMNESC CU MOTIVE POPULARE TRADIȚIONALE ROMÂNEŞTI*

Ioan Pop
Mircea Gheorghiu

Structură, compoziție, tehnologie

Acest scaun sau jilț domnesc cu aspect general monumental este confecționat din lemn masiv de tei prin debitare, fasonare, crestare şi sculptare, traforare şi băițuire în culoare maro-castaniu. Are înălțimea relativ mare – 1,55 m la spătar, lățime – 60 cm şi amploare de la spătar în față de 55 cm. El se aseamănă cu o strană domnească sau arhierească dintr-o veche biserică deşi crucea sau motivul crucii nu se regăseşte decât stilizat pe elementele ornamentale de la baza spătarului şi pe părțile laterale de sub brațe (fig. 1). În ansamblu se aseamănă cu un alt jilț domnesc binecunoscut ce a aparținut lui Alexandru Lăpuşneanu provenit de la Mănăstirea Slatina din Moldova, actualmente expus în Muzeul de Istorie a Moldovei din Iaşi (fig. 2).

Fig. 1. Imagine de ansamblu înainte de restaurare

Fig. 2. Jilțul lui Alexandru Lăpuşneanu

* Piesa aparține Muzeului de Istorie şi Arheologie Prahova – Ploieşti.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Motivele ornamentale predominante de factură populară, armonios plasate pe suprafețele încrustate sunt: motivul solar, motivul rozetei, funia împletită, crucea stilizată, spirale şi romburi etc. Astfel spătarul este compus din trei tăblii înguste verticale, terminate la partea inferioară în linie dreaptă, iar la partea superioară în arcade semirotunde. Cele trei tăblii de la spătar sunt încadrate lateral de doi montanți ce se continuă în jos cu picioarele din spate având motive ornamentale romboidale şi terminații la partea superioară sub formă de piramide. Central, pe spătar, cele trei registre sunt despărțite de două lonjeroane pe care se găseşte motivul ornamental al funiei împletite. La partea superioară frontonul care echilibrează întreaga compoziție a spătarului este tratat într-un motiv ornamental ce sugerează soarele (fig. 3).

Fig. 3. Motivul solar la fronton

Pe şezut, în partea centrală se găseşte o rozetă mare, complexă cu şase elemente încadrată de trei brâie ornamentale circulare în spirale şi triunghiuri crestate. Blatul şezutului este încadrat cu un chenar încrustat cu romburi stilizate iar la cele patru colțuri interioare regăsim din nou motivul solar (fig. 4). Atât pe cadrul de la şezutul jilțului cât şi pe brațele şi picioarele acestuia sunt prezente motive ornamentale în romburi şi spirale care par să dețină proporția cea mai mare în repertoriul ornamental destul de bogat al acestui elegant şi monumental scaun domnesc.

Fig. 4. Motiv decorativ „rozetă”

La o analiză comparativă referindune atât la ornamentație cât şi la modul său de execuție, acest scaun îl putem plasa la granița dintre meşteşugul popular tradițional practicat într-un atelier de profil, respectiv confecționarea sa într-un atelier specializat cu o tehnică mai avansată.

Starea de conservare înainte de restaurare

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În ansamblu scaunul prezintă depuneri superficiale de murdărie aderentă ancrasată mai evidentă în excavațiile suprafețelor sculptate sau încrustate.

De asemenea, semnalăm prezența unui atac activ de insecte xilofage, mai pregnant în partea stângă a scaunului, zona inferioară, probabil în funcție de modul de expunere a acestuia şi bineînțeles de preferințele insectelor care se retrag în spațiile mai întunecoase şi umede. Datorită activității acestor insecte care se hrănesc cu celuloza din lemn, scaunul este fragilizat, fapt care a dus şi la fracturarea şi pierderea unui picior din spate, partea stângă (fig. 5).

Mai semnalăm pierderi de material lemnos în alte trei locuri şi anume terminația din față a brațului stâng al scaunului, o porțiune sculptată de pe suprafața spătarului şi un element încrustat de sub brațele scaunului (fig. 6).

Fig. 5. Aspect din timpul restaurării

Fig. 6. Elemente nou confecționate

Aproape toate zonele şi punctele de îmbinare ale elementelor componente sunt slăbite producând în consecință o instabilitate generală.

Privind cromatica generală a scaunului menționăm faptul că în timp, datorită folosinței îndelungate cât şi datorită unor decolorări fotochimice rezultate în urma acțiunii luminii naturale s-au produs distonanțe cromatice evidente, nai accentuate pe şezut, partea din față, pe suprafețele mai proeminente de pe spătar şi părțile superioare ale brațelor etc.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Descrierea sintetică a procesului de restaurare-conservare

După o analiză atentă a tuturor problemelor pe care le ridică conservarea şi restaurarea acestui scaun domnesc s-au stabilit în amănunţime toate etapele şi operaţiunile pe care trebuie să le parcurgă pentru a fi readus la starea şi funcţiile pe care le-a avut la început urmărind mereu să nu-i fie afectată patina nobilă şi autenticitatea. Dacă delimităm aceste etape în succesiunea lor cronologică, acestea sunt următoarele:

- Desprăfuire şi curăţire uscată şi umedă. S-a insistat în zonele mai ascunse pe suprafeţele sculptate care au reţinut mai uşor suspensiile din aer şi depunerile de diferite impurităţi.
- Tratament cu xylamon împotriva biodegradării prin injectare şi pensulare.
- Demontare parţială. S-a recurs la demontarea elementelor componente spre a fi consolidate, practic pentru a avea un acces mai uşor ca să se poată realiza o încleiere corespunzătoare.
- Completări cu lemn nou. Porţiunile completate au fost racordate ca formă şi dimensiuni conform arealului topografic respectiv. În prealabil suprafeţele de contact dintre lemnul original şi cel nou au fost preparate adecvat pentru a se obţine o priză puternică.
- Sculptarea sau încrustarea suprafeţelor completate cu lemn nou. Acest lucru s-a făcut fie direct pe lemnul deja montat în operă (picior spate şi spătar), fie independent în bancul de sculptură – elementele nou confecţionate şi sculptate de la extremitatea braţului stâng şi de sub acest braţ.
- Chituirea micilor excavaţii sau neregularităţi ale suprafeţelor lemnoase rezultate în urma unor erodări sau pierderi infime de lemn.
- Integrarea cromatică a completărilor cu lemn nou.
- Integrare cromatică de ansamblu. S-a ţinut cont de aspectul cromatic general care face parte practic din patina timpului cât şi uşoarele diferenţieri cromatice rezultate din uzura funcţională de asemeni, parte din patina nobilă.
- Conservarea şi acoperirea de protecţie cu ceară de Carnauba prin aplicare directă şi după aceea prin lustruire cu o textilă moale.
- Retuşuri finale de rigoare.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 7. Aspect din timpul restaurării

Fig. 8. Imagine lateral stânga înainte de integrare cromatică

Fig. 9. Imagine axonometrică după restaurare

Fig. 10. Imagine din față după restaurare

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Abstract

The paper presents some of the aspects concerning the restoration of a princely chair from the patrimony of the Museum of History and Archaeology Prahova, Ploiesti city. The ornamentation of the princely chair is inspired from the Romanian folklore and was deteriorated by action of the xylophagous insects. Due to this, the wood is brittle one leg and some of the ornaments are lost. These elements were restored by analogy with other present symmetrical elements.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

IN MEMORIAM

Gheorghe Bodor (1929-2002) – o viață închinată muzeului

Luați prea adesea de valul vieții cotidiene, uităm că într-o zi vom pleca dincolo. Ca o furtună sau ca o adiere, moartea, sora bună a vieții, vine şi ne ia pe toți. Omul arhaic nu era chiar atât de înspăimântat de această „Mare Trecere”, de acest prag pe care oricum, orice ființă născută trebuie să-l treacă. Acest prag a sosit, în mod oarecum neaşteptat, în ultimele zile ale lui Cuptor şi pentru Gheorghe Bodor.

În anii '60-'80 ai veacului (deja) trecut Gheorghe Bodor era un personaj bine cunoscut în breasla, mică e adevărat, a muzeografilor etnografi români. S-a născut în Ardeal, într-o familie de buni români din fostul județ Năsăud, la 23 mai 1929; până la vârsta de 16 ani, adică până în 1945, tânărul Gheorghe Bodor a locuit numai în comuna natală, aici terminând şapte clase primare. Între 1940 – 1944 a cunoscut rigorile asprului regim hortist, drept urmare neputând urma cursurile liceale; de abia în ianuarie 1945, după ce se întoarce din refugiu, se înscrie la Liceul „Al. Odobescu” din Bistrița. În timpul liceului, datorită greutăților vremii, se angajează şi ca ajutor contabil la o întreprindere, încercând astfel să facă față cheltuielilor prezente şi viitoare. În 1950, sfătuit de un inimos profesor de Română, se înscrie la Facultatea de filologie a Universității din Iaşi, absolvind-o în 1954. Încă dinaintea terminării facultății este numit asistent la Muzeul Etnografic al Moldovei. Au urmat trei ani de intensă ucenicie pe lângă cunoscutul etnograf Ion Chelcea, întemeietorul muzeului ieşean în 1943; rezultatele nu s-au lăsat aşteptate prea mult, în 1957 Gheorghe Bodor finalizând organizarea Muzeului memorial „Vasile Alecsandri” din Mirceşti. Între 1956 şi 1957, deşi rămâne cu jumătate de normă la muzeul din Mirceşti, ocupă şi un post de cercetător ştiințific la Institutul de istorie şi filologie al Academiei, filiala Iaşi. Din 1957 până la pensionare va fi succesiv şeful de secție al Muzeului Etnografic şi directorul Complexului Muzeal Iaşi.

Sarcinile administrative l-au împiedicat să-şi dea măsura întregului său talent de cercetător al civilizației tradiționale româneşti din Moldova. Cu

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

toate acestea, în februarie 1958, continuând alături de alţi colegi, munca magistrului Chelcea, a inaugurat expoziţia de bază a unuia dintre cele mai valoroase muzee etnografice pavilionare din România, e vorba de Muzeul Etnografic al Moldovei, muzeul acesta, conceperea sa, fiind o adevărată muncă de cercetare ştiinţifică. Apoi, în deceniile şapte–opt, au urmat numeroase campanii de cercetări în teren, drept urmare muzeul îmbogăţindu-şi substanţial colecţiile. De altfel, aceste decenii au avut drept imperativ major salvarea de la distrugere a unui patrimoniu excepţional, iar generaţia lui Gheorghe Bodor a fost aceea care a îndeplinit cu brio această nobilă misiune. În plus, odată salvat, acest patrimoniu trebuia organizat pe colecţii şi valorificat prin expoziţii şi/sau publicaţii. Din nefericire, deşi a participat nemijlocit la cercetările de teren şi la organizarea colecţiilor, Gheorghe Bodor a publicat destul de puţin, însă studiile Domniei Sale vădesc un cercetător serios, aplecat asupra detaliului, precum şi un pasionat al temelor explorate. Dotat cu un ascuţit simţ al observaţiei, bun cunoscător al literaturii de specialitate, având un deosebit talent oratoric, Gheorghe Bodor ar fi putut, cu siguranţă, dărui mai mult ştiinţei etnografice româneşti. Menţionăm că cele mai multe studii, axate pe cercetarea unor meşteşuguri şi ocupaţii tradiţionale din Moldova, au fost publicate în prestigioasa „Revistă a muzeelor”. A publicat, de asemenea, un valoros ghid al Muzeului Etnografic al Moldovei, acest ghid, completat, putând fi oricând republicat.

A fost un bun gospodar, o spun cei care l-au cunoscut dar, pentru a păstra cumpăna dreaptă, şi un conducător destul de sever; ne închipuim că altfel nu se putea în acei ani. Chiar în 1989 cel pe care-l evocăm a fost pensionat. Ca întotdeauna, atunci când îţi faci meseria cu pasiune, a rămas ataşat de muzeu şi de colegii mai tineri. Era, din păcate, tracasat de o cruntă boală şi de nenumărate necazuri generate de lipsa cronică a banilor. Îl invitam ori de câte ori aveam ocazia la Palatul Culturii, unde, de multe ori, îl aduceam cu maşina. Era din ce în ce mai slab şi mai devitalizat, însă extrem de dornic să ajute, atât cât mai putea, pe cei care astăzi păstoresc destinele muzeului în care lăsase o parte din fiinţa sa. A încercat să transmită învăţăturile Domniei Sale colegilor mai tineri şi, în mare parte, a reuşit. Aceştia, colegii, mai tineri sau mai în vârstă, îi mulţumesc pentru demnitatea pe care a imprimat-o profesiei de muzeograf şi îl asigură că vor încerca să ducă mai departe ceea ce au început împreună!

Sperăm că după trecerea cu bine printre „vămile văzduhului”, strămoşii, a căror memorie, noi etnografii, o tot invocăm, l-au primit aşa cum se cuvine în rândurile lor pe cel care a fost Gheorghe Bodor. Dumnezeu să-l odihnească în pace!

Marcel Lutic

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Meşterul olar Ion Diaconu din Tansa – Iaşi

În acest an se împlinesc două decenii de când a pornit pe calea veşniciei talentatul, modestul şi harnicul meşter olar, Ion Diaconu din Tansa – Iaşi (fig. 1).

Fig. 1. Meşterul olar Ion Diaconu

Deşi nu provenea dintr-o familie de olari, fiind înzestrat cu un deosebit dar artistic, încă din copilărie a fost atras de vraja modelării lutului, plăsmuind cu multă fantezie diferite figurine (păsări, câini, turmă de oi cu cioban etc.), încercând, totodată, să fure din ochi şi meşteşugul olăritului. Ucenicia în această meserie şi-a început-o la meşterul olar Ion Cristian, însuşindu-şi cu repeziciune primele noțiuni de tehnică, ceea ce i-a dat siguranța că în scurt timp va putea să-şi organizeze propriul său atelier.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În anul 1944, la vârsta de 17 ani, dispunând doar de o roată pentru olărie, Ion Diaconu a produs o primă şarjă de 1000 bucăţi de străchini[1]. Este adevărat că nu prea erau egale ca dimensiuni şi nici perfecte ca formă, dar pentru tânărul meşter, important era atunci faptul că, numeric, vasele răspundeau perfect capacităţii unui cuptor pentru ars oale, de dimensiuni obişnuite.

Adevărata ştiinţă şi măiestrie în arta lutului şi a focului Ion Diaconu a deprins-o la vestitul meşter din Tansa, Ion Olaru (n. 1895), descendentul celei mai vechi familii de olari din sat. Acesta l-a sprijinit şi încurajat în dezvoltarea înclinaţiilor sale creatoare, îndemnându-l să acorde toată atenţia aspectului estetic al produselor. Din învăţăturile meşterului Olaru, Ion Diaconu a înţeles că adevăratul meşteşug cere pe lângă talent, multă muncă, pasiune, dăruire, dar, mai presus de orice, valorificarea neprețuitei moşteniri străbune. Acesta a fost şi crezul de o viaţă al meşterului olar Ion Diaconu din Tansa-Iaşi, născut în anul 1927 şi stins din viaţă în anul 1982.

În activitatea desfăşurată timp de 38 ani în domeniul olăritului, Ion Diaconu a lucrat toate formele de vase care se produceau în Tansa, exceptând pe cele pentru „fiertură" (oale), materia primă avută la dispoziţie nepermiţând confecţionarea acestora, motiv pentru care în Tansa nu s-a produs nici ceramică neagră[2].

---

[1] Pentru finalizarea produselor ceramice aflate într-o primă fază de execuţie, Ion Diaconu a solicitat ajutorul reputatului meşter Ion Olaru, care, din pricina unei probleme de sănătate, nu avea marfă lucrată, deşi se apropiau Moşii de iarnă. Acesta, i-a promis tânărului olar tot sprijinul său, rugându-l totodată, să-i lucreze şi lui nişte străchini, dar nu oricum, ci respectând întocmai forma şi dimensiunile modelului dat (ca să nu-i facă marfa „de râs") şi Ion Diaconu a reuşit să execute forme perfecte.

Apoi Ion Olaru l-a iniţiat în tainele preparării culorilor naturale găsite în gârla Tansei: roşala, cafeniul şi culoarea neagră, de asemeni a fost învăţat să pregătească verdele din aramă arsă, dar şi *ghileala*, *angoba* (culoarea de fond), cât şi smalţul. Străchinile au fost înflorate cu cornul, pe roată, cu ornamentele bătrâneşti cunoscute, excepţie făcând vechiul motiv decorativ *degeţele*, care nu a putut fi executat, deoarece vasele erau deja uscate, iar *tehnica picăturilor de vopsea scursă* necesita ca angoba să fie umedă. De remarcat este faptul că nici în activitatea sa ulterioară Ion Diaconu n-a folosit acest motiv decorativ.

După ce vasele lucrate în anul 1944 au fost arse, Ion Olaru i-a mijlocit şi desfacerea acestora la prăvălia din sat a lui Costică Vasiliu. În anul următor, străchinile confecţionate de Ion Diaconu, s-au vândut cu câte 30 de lei bucata, realizându-se, după spusele sale, o sumă „frumuşică" pentru acea vreme, ce reprezenta costul unei perechi de juncani.

Cu timpul, marfa produsă de către Ion Diaconu fiind de bună calitate, o cumpărau negustori din Roman, Negreşti, Băceşti, Vaslui, se vindea şi la târgul săptămânal din Dagâţa şi chiar direct din atelierul său de olărie.

[2] Voica Maria Puşcaşu, Victoria Semendeaev, *Consideraţii privind tehnologia de ardere a pieselor ceramice din Moldova,* în **R.M.**, nr. 3/1991, p. 61.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Dacă în trecut s-au produs în Tansa cantități mari de albituri (vase angobate cu alb), cu trecerea timpului, preponderente au devenit vasele cu fond cafeniu sau roşu, colorate cu hume naturale (găsite în gârla Tansei), caolinul fiind mai greu de procurat. Precizăm că şi Ion Diaconu a utilizat în principal angoba cafenie şi roşie, în relație cu albul contrastant din decor, efect diminuat cu subtilitate de verde, în mai mică măsură fiind prezentă şi culoarea albastră.

În a doua etapă a activității sale, Ion Diaconu a practicat numai înfloritul cu cornul, şi legat de aceasta *jirăvirea* (deplasarea culorilor cu ajutorul unui pai sau a unei periuțe speciale), sistem decorativ folosit şi în vechime. Prin investigațiile întreprinse în această localitate (în calitate de muzeograf), am descoperit o strachină lucrată de către Gheorghe Diaconu şi datată 1924, prezentând motivul *pânza păianjenului*. Vasul se află în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei din Iaşi. Tot în patrimoniul acestui muzeu se păstrează şi o colecție de străchini şi castroane, lucrate prin anul 1963, de către meşterul Ion Olaru, la solicitarea muzeului, prezentând o frumoasă şi variată decorație, realizată de asemenea prin *jirăvire*.

În ultima perioadă a activității sale, s-a orientat îndeosebi spre realizarea de ceramică cu caracter decorativ, fără a neglija şi funcția utilitară a obiectelor. Producția curentă cuprindea, în general, următoarele sortimente de vase: străchini, talgere şi castroane mari şi mici, cu formele tradiționale cunoscute; de asemenea, căni şi căniițe folosite dintotdeauna de săteni (cană cu „guleraş”, cu „burduh” sau cu pereții drepți), ulcioruşe – care pe parcurs şi-au redus simțitor dimensiunile, fiind şi bogat ornamentate, borcane, gavanoase (ghivece) pentru flori, iar ca sortimente mai noi – vaze pentru flori, servicii pentru vin, țuică şi cafea.

Dintre motivele ornamentale folosite de către Ion Diaconu amintim:

- *şarul* (cercul);
- *şinătăul* sau *chişățălul boului* (linia vălurită);
- *puchi* şi *puchiței* (buline şi puncte);
- *ochiul iepurelui* (bulină pictată pe mijloc) (fig. 2);
- *rugul* (ornament cu aspect de vrej format din linie ondulată şi frunze stilizate);
- *brăduțul* – folosit îndeosebi la împodobirea căniițelor (fig. 2);

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 2. Căniță cu motivul „brăduț”

- *aripa vrăbiei* – care, în viziunea acestui olar, împrumută forma unor crenguțe cu frunze dispuse în ghirlandă pe marginea străchinilor;
- *potcovioarele* (semicercuri înlănțuite complementate cu buline);
- *pânza păianjenului*, realizată prin jirăvire, a ocupat un loc important în motivistica folosită de acest creator popular, având ca variante *spicul grâului* şi *frunza trifoiului*.
- Proprii creației lui Ion Diaconu sunt motivele ornamentale:
- *coronița miresei* – obținut prin conturarea potcovioarelor în registrul superior cu linioare verticale paralele dispuse în şir continuu (fig. 3);

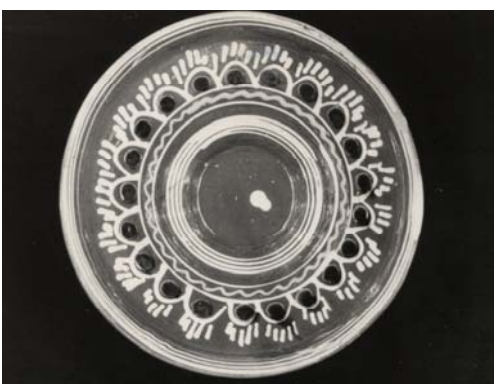


Fig. 3. Strachină cu motivul „coronița miresei”

– *coasta vacii* – format din fascicole de linioare oblice paralele, orientate în sensuri diferite, dispuse în frize geometrizate (fig. 4).

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Fig. 4. Farfurioară cu motivul „coasta vacii

Privită în ansamblul ei, creația lui Ion Diaconu se individualizează prin armonia formelor şi a culorilor, prin efectul contrastelor cromatice utilizate în relația fond – motiv decorativ, modul ordonat de distribuire a ornamentelor şi evident prin compoziția ce angajează un dialog expresiv între formă, motiv şi culoare.

Ion Diaconu a funcționat şi ca profesor la clasa de ceramică a Şcolii Populare de Artă din Iaşi, desfăşurându-şi activitatea cu tineri din comuna sa natală.

Materialul ceramic păstrat în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei stă mărturie a activității sale rodnice pe tărâmul artei populare româneşti.

Victoria Semendeaev

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Trilogiile lui Simion Florea Marian

Studiile monografice pe care cărturarul bucovinean le-a consacrat obiceiurilor din ciclul familial şi, mai apoi, sărbătorilor calendaristice ale românilor au apărut în ultimul deceniu al veacului al XIX-lea, mai exact în intervalul 1890-1901. Ele sunt rezultatul unor eforturi istovitoare, pe care preotul Marian şi le-a asumat deliberat, dovedind că era puternic ancorat în spiritul epocii, când, sub imboldul direcțiilor ştiințifice trasate de Bogdan Petriceicu Hasdeu, se puneau la cale proiecte dintre cele mai ambițioase. Realizările sale pe tărâmul cunoaşterii şi valorificării culturii populare tradiționale sunt de-a dreptul impresionante.

Parcurgând aproape toate sursele bibliografice existente la vremea respectivă, beneficiind apoi de aportul unui important număr de colaboratori din diverse regiuni ale țării şi, în fine, punând la contribuție rodul propriilor investigații, pe care le-a făcut în satele Bucovinei, precum şi în unele regiuni transilvănene, Marian a reuşit să elaboreze cele două trilogii, rămase până astăzi adevărate repere în literatura noastră de specialitate.

Față de alți cercetători ai domeniului, el avea un avantaj pe care a ştiut să-l pună în valoare cu înțelepciune. Calitatea sa de teolog nu l-a îndepărtat de unele practici arhaice, cu rezonanță păgână, ci, dimpotrivă, l-a ajutat să înțeleagă mai bine felul în care au supraviețuit vechile datini, în forme de sine stătătoare sau grefate pe trunchiul regenerator al creştinismului. După ce observă, cu justețe, că „pe lângă sărbătorile *legate* de biserică sau creştine", poporul „mai ține încă şi alte sărbători, *nelegate* sau păgâne", preotul-cărturar conchide: „A sosit timpul ca să le cunoască şi pe acestea, nu numai poporul de rând, care adeseori le ține cu o sfințenie mai mare chiar decât pe cele *legate*, ci şi ceilalți români, cărora nu li-s cunoscute, şi, mai ales, cei ce se ocupă cu studiul literaturei poporale" (*Sărbătorile la români*, vol. I, 1898, p. III).

Observatori grăbiți, sau poate mai puțin avizați – care nu au zăbovit cum se cuvine asupra tomurilor impunătoare date la iveală de cel pe care Hasdeu îl considera „singurul etnograf român deocamdată" – au spus şi lucruri mai puțin măgulitoare despre aceste cărți. Au fost câteva remarci ale unor inşi pe care prodigioasa activitate editorială a lui S. Fl. Marian, onorat şi cu titlul de membru al Academiei Române, îi luase prin surprindere şi îi complexa.

Pentru epoca respectivă însă, când ştiința etnografică abia se înfiripa, reacțiile de acest gen nu erau câtuşi de puțin concludente. Ele aveau să se nuanțeze mult mai târziu, o dată cu instituirea unor direcții de cercetare moderne. De data aceasta, preotului-academician i s-a reproşat că nu a abordat fenomenele studiate şi din perspectivă teoretică, limitându-se la prezentarea descriptivă a documentelor implicate. În linii mari, observațiile sunt întemeiate. Ciudat este doar faptul că autorii care le-au formulat sunt cei mai asidui beneficiari ai muncii lui Marian. Ei s-au înfruptat mai întâi, copios, din „factologia" sa, după care i-au apreciat truda în termeni condescendenți.

Adevărata recunoaştere a importanței operei sale avea să se contureze abia prin deceniile şapte-opt ale veacului trecut. Analizând cărțile etnografului sucevean, folcloristul Gheorghe Vrabie spunea: „Cel care urmăreşte cu atenție conținutul lor şi-l raportează la lucrări celebre din etnografia generală, precum aceea a lui J. G. Frazer,

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

observă că volumele masive ale lui Marian sunt *Creanga de aur* a poporului român" (*Folcloristica română*, 1968, p. 173). La rândul său, eruditul profesor Ion C. Chițimia constata, pe bună dreptate, că opera lui Marian reprezintă „un moment de răscruce" în literatura română de specialitate, fiind „una dintre contribuțiile cele mai temeinice în acest domeniu", un adevărat „omagiu adus omului din popor, poporului însuşi" (*Folclorişti şi folcloristică românească*, 1968, p. 186).

Cuvinte de laudă la adresa monumentalei opere realizate de S. Fl. Marian, îndeosebi asupra trilogiilor sale, au spus şi alți cărturari importanți, atât din țară cât şi din străinătate. Se numără printre ei şi eminentul folclorist Ovidiu Bîrlea, potrivit căruia „lucrările lui Marian le depăşesc ca valoare pe cele ale oricărui etnograf", iar „onestitatea cu care au fost lucrate le conferă o durabilitate ce pare a creşte cu trecerea timpului" (*Istoria folcloristicii româneşti*, 1974, p. 232).

Spusele lui Ovidiu Bîrlea aveau să fie confirmate întru totul de reeditarea celor două trilogii, eveniment ce a debutat în anul 1994. După ce ani şi decenii în şir au fost accesibile doar specialiştilor, întrucât deveniseră rarități bibliografice, cărțile părintelui Marian ajungeau din nou la îndemâna publicului larg. Impactul pe care l-au avut asupra cititorilor a fost surprinzător. Rareori s-a văzut ca nişte cărți, aparent de strictă specialitate şi venind de dincolo de veac, să aibă parte de o primire atât de frumoasă. S-ar putea spune că în acest îndelungat răstimp oamenii nu au încetat să le aştepte.

Inițiativa republicării trilogiilor lui Simion Florea Marian i-a aparținut etnologului bucureştean Iordan Datcu. Un om preocupat îndeaproape de restituirea celor mai multe şi mai importante cărți din domeniul culturii populare româneşti. Grație muncii lui neobosite şi calităților profesionale cu care este înzestrat, în ultimii 30 de ani au revăzut lumina tiparului peste 70 de volume, majoritatea de primă însemnătate pentru cunoaşterea spiritualității noastre tradiționale.

În 1994, Iordan Datcu reedita, la Bucureşti, pentru prima dată după aproape o sută de ani, trilogia lui Marian intitulată *Sărbătorile la români*: vol. I, *Cârnilegile* (1898), vol. II, *Păresimile* (1899), vol. III, *Cincizecimea* (1901). Noua ediție, structurată în două volume, a apărut la Editura Fundației Culturale Române. Un an mai târziu avea gata de tipar şi ediția celei de a doua trilogii, consacrată obiceiurilor ciclului familial: *Naşterea la români*. Studiu etnografic (1892), *Nunta la români*. Studiu istorico-etnografic-comparativ (1890) şi *Înmormântarea la români*. Studiu etnografic (1892). Această ediție nu s-a mai tipărit însă în 1995, deoarece, în acelaşi an, cele trei volume apăreau la o altă editură bucureşteană – „Grai şi Suflet – Cultura Națională" – sub îngrijirea lui Teofil Teaha, a lui Ioan Şerb şi Ioan Ilişiu.

Noile ediții s-au epuizat într-un timp relativ scurt, dovedindu-se încă o dată că lucrările lui Marian nu şi-au pierdut nicicând actualitatea. Ca urmare, Trilogia vieții (*Naşterea*, *Nunta* şi *Înmormântarea la români*), în versiunea pregătită pentru tipar de Iordan Datcu, s-a publicat în anul 2000 la Editura „Saeculum I.O.", condusă de folcloristul şi istoricul literar Ionel Oprişan. Ca şi în cazul altor restituiri pe care le-a semnat, Iordan Datcu pune la dispoziția cititorului un text atent îngrijit, păstrând nealterate toate elementele lingvistice şi stilistice utilizate de autor, cu farmecul şi parfumul lor inconfundabil.

În *Introducere*, editorul ne propune un minuțios excurs bibliografic din care se degajă, cu claritate, felul în care au fost receptate, de-a lungul timpului, cele trei volume ce se ocupă de riturile de trecere ale poporului român. Reține atenția, mai întâi, recenzia în limba germană pe care dr. Sigmund Dische o consacră volumului *Nunta la români*. Concluzia sa este că lucrarea lui Marian „rămâne un izvor temeinic pentru cercetarea

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

sociologică a familiei şi căsătoriei româneşti" şi dovedeşte că „şi familia românească a trecut prin aceleaşi stadii de evoluţie ca şi familiile celorlalte naţiuni civilizate" (p. 6). Trebuie menţionată, de asemenea, opinia etnologului clujean Ion Şeuleanu, unul dintre cei mai avizaţi cercetători ai riturilor nupţiale româneşti, care spunea în 1985: „Marian a reuşit să pătrundă în dialectica fenomenului, sesizând perfect înlănţuirea faptelor. Nunta propriu-zisă nu este văzută izolat, ci este integrată într-un sistem de determinări, considerată ca etapă a existenţei individului care provoacă modificări în întreg angrenajul de interrelaţii al colectivităţii" (*Poezia populară de nuntă*, p. 29).

La finele celui de al treilea volum, editorul publică o *bibliografie* selectivă, ce cuprinde mai multe studii şi colecţii privitoare la obiceiurile ciclului familial, toate apărute după trilogia la care ne referim. Ediţia se încheie cu un foarte util *glosar*, în care, aşa cum ne asigură Iordan Datcu, apar „alte glose decât acelea date de S. Fl. Marian în note" (p. 11).

Cum şi cea de a doua trilogie (*Sărbătorile la români*) a etnografului bucovinean s-a epuizat destul de repede, în anul 2001, Iordan Datcu a scos încă o ediţie a monografiei respective, de data aceasta la Editura „Grai şi Suflet – Cultura Naţională", acolo unde, în 1995, reapăruseră, pentru prima oară, volumele închinate riturilor de trecere. Noua versiune a *Sărbătorilor* beneficiază de o substanţială *introducere*, precum şi de unele îmbunătăţiri ce sunt menţionate în *nota* asupra ediţiei. Astfel, având în vedere că în prefaţa celui de al doilea volum (*Păresimile*) autorul îşi exprima intenţia de a include în primul volum capitolul despre *Sfinţii Haralambie şi Vlasie*, anume după *Lăsatul Secului*, operaţiunea respectivă a fost efectuată de către editor. S-au verificat, de asemenea, toate sursele bibliografice utilizate de Marian, restabilindu-se formele de grai popular, pe care acesta le-a literarizat uneori, şi indicându-se, prin semne grafice adecvate, citatele la care s-a apelat.

Interesul cu totul excepţional de care s-au bucurat şi continuă să se bucure aceste reeditări nu trebuie căutat în insolitul unora dintre documentele etnologice publicate de Simion Florea Marian cu un veac în urmă. Este vorba, mai curând, de o emoţionantă redescoperire a unui univers spiritual pe care cei mai mulţi dintre noi îl purtăm în suflet, dar asupra căruia nu mai avem răgazul să zăbovim aşa cum s-ar cuveni. Citim, deci, şi recitim cu plăcere aceste cărţi, pentru că ele ne readuc în memorie istoria trăită.

Ion H. Ciubotaru

PAUL H. STAHL, *Triburi şi sate din sud-estul Europei. Structuri sociale, structuri magice şi religioase*, Bucureşti, Editura Paideia, 2000

Prin tot ceea ce a făcut, pe parcursul prodigioasei sale activităţi, pe care o desfăşoară de peste o jumătate de veac, profesorul Paul H. Stahl ocupă astăzi un loc de primă însemnătate în etnologia românească. Format în spiritul şi în atmosfera atât de prielnică a Şcolii Sociologice de la Bucureşti, el şi-a început cariera sub semnul rigorii profesionale şi al cultului muncii.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Acumulările teoretice, dobândite prin parcurgerea temeinică şi sistematică a unei bibliografii de referinţă, s-au completat fericit cu cercetările de teren, pentru care a dovedit pricepere deosebită şi o pasiune constantă. Pilduitoare în această privinţă i-a fost munca atât de rodnică a tatălui său, ilustrul sociolog Henri H. Stahl.

În tot ceea ce a întreprins, profesorul Paul H. Stahl s-a bazat mereu pe o solidă fundamentare teoretică şi metodologică. Credinţa nestrămutată, că o foarte bună cunoaştere a terenului etnografic lărgeşte simţitor orizontul studiilor pe acest tărâm, a inoculat-o, de-a lungul timpului, şi celor cu care a lucrat – cercetători, doctoranzi, studenţi – formând în cele din urmă o veritabilă şcoală.

La o analiză atentă, se poate constata că aproape nu există domeniu al culturii populare pe care să nu-l fi cercetat. Studiile sale se impun prin complexitatea unghiului de abordare şi, în acelaşi timp, prin viziunea integratoare asupra problematicii urmărite. Vom aduce în sprijinul acestei afirmaţii doar un singur exemplu. Scrutarea unui compartiment al arhitecturii tradiţionale – domeniu în care contribuţiile sale excelează – nu se limitează la prezentarea minuţioasă a tuturor elementelor constitutive. Demersul ştiinţific al etnografului este întregit de observaţiile pertinente ale sociologului, introspecţiile etnologului, analizele specialistului în probleme de artă populară şi subtilităţile folcloristului.

Altfel spus, cercetările profesorului Paul H. Stahl, privitoare la case, la porţile monumentale sau la acareturi, devin studii monografice asupra microcosmosului gospodăresc, a fenomenului locuirii. *Casa-obiect* şi *casa-concept* sunt două realităţi ce nu pot fi înţelese cum se cuvine decât luate împreună. Detaliile tehnice sunt analizate în permanentă relaţie cu simbolistica ornamentelor îndătinate, cu obiceiurile şi practicile ritual-ceremoniale săvârşite în contextul oricărei întemeieri.

Vremuri potrivnice l-au determinat la un moment dat pe cărturar să-şi părăsească ţara. Calităţile sale profesionale l-au impus însă şi în străinătate. Mai bine de un sfert de veac, a fost profesor la *École des Hautes Études en Sciences Sociales* şi directorul *Laboratorului de antropologie socială* din Paris. Cercetările sale includ acum arii europene şi chiar extraeuropene, dar spaţiul predilect, asupra căruia îşi concentrează atenţia, orientând în direcţia respectivă şi preocupările discipolilor săi, este cel balcanic. O dovedesc cu prisosinţă şi cele două publicaţii pe care le coordonează – *Études et Documents Balkaniques et Méditéranéens* şi *Sociétés Européennes* – ajungând să numere astăzi peste patruzeci de volume. Un remarcabil fond documentar ce reuneşte preţioase contribuţii la cunoaşterea vastului domeniu al ştiinţelor umane din ţările sud-est europene. Un loc distinct îl ocupă studiile şi cercetările asupra culturii populare româneşti datorate, în egală măsură, specialiştilor noştri şi celor străini.

În acest amplu context se înscrie şi cartea pe care profesorul Stahl o consacră triburilor şi satelor din sud-estul Europei. O cercetare anevoioasă, având în vedere situaţia complexă ce i s-a dezvăluit în mediile investigate, din diferite zone ale Balcanilor. Este vorba, mai întâi, de ambiţiile şi orgoliile naţionale sau locale, exacerbate adesea din dorinţa de a se demonstra predominanţa unui grup asupra altuia. Depăşind cu abilitate excesele de acest gen, autorul se opreşte asupra valorilor autentice, generate de marile curente culturale, şi pune în valoare, cu probitate şi discernământ, contribuţiile comune la făurirea aceleiaşi culturi.

Pe de altă parte, trebuie luată în consideraţie şi acea lume a contrastelor, pe care profesorul a descoperit-o în ţinuturile investigate: „mentalităţi şi practici care amintesc de preistorie sau de antichitatea păgână conviețuiesc cu cele creştine şi ştiinţifice, industrii moderne s-au instalat acolo unde încă se călătoreşte cu care cu boi

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

sau călare pe măgari, zone puternic tradiționale se învecinează cu cele din care trecutul pare să fi dispărut, popoare de aceeaşi origine vorbesc limbi diferite; există mai multe religii şi ele se opun de secole, importanța lor rămânând atât de mare, încât se obişnuieşte să se numească apartenența religioasă pentru a indica originea etnică etc." (p. 8). Toate aceste fenomene au fost evaluate cu multă luare aminte, aplicându-se metodologii de lucru adecvate, astfel încât realitățile descoperite pe teren să fie reflectate cât mai fidel în cartea la care ne referim.

Cercetarea profesorului Stahl nu aspiră la exhaustivitate. Este o radiografiere a spațiului sud-est european, în care sunt urmărite, cu precădere, structurile sociale tradiționale şi sistemele de proprietate. Inegale ca întindere, cele trei secțiuni ale volumului sunt cât se poate de concludente pentru cunoaşterea universului etnocultural şi sociofolcloric din comunitățile abordate: albanezii, slavii de sud, grecii şi românii. Rețin atenția, de asemenea, relațiile ce se stabilesc cu alte grupuri etnice din Balcani, ceea ce dovedeşte că interesul autorului nu se opreşte doar asupra popoarelor pe care le-am menționat.

Problemele urmărite la popoarele luate în discuție sunt, în linii mari, aceleaşi: formele de organizare (triburi, sate), gospodăriile, casele, grupurile domestice, femeile şi ierarhia grupurilor, proprietățile şi transmiterea acestora, conducătorii, adunările săteşti, sistemele de întrajutorare etc. Din această perspectivă, cercetarea este unitară şi relevă elemente asemănătoare, ce se revendică dintr-un străvechi fond comun. În acelaşi timp însă, toate cele patru studii grupate în prima parte a cărții pot fi privite şi ca micromonografii, în care descoperim o serie întreagă de particularități, elemente definitorii ce individualizează fiecare popor în parte. Este suficient să amintim aici diferitele ipostaze ale *fratriilor* (*vllazni* la albanezi, *bratstvo* la slavii sudici), prefacerile pe care le înregistrează *zadruga* la comunitățile slave, accepțiunea *neamului* (în unele regiuni ale Greciei), *țara*, cu înțelesul de „confederație sătească", la români etc.

În cea de a doua parte a volumului sunt supuse atenției structurile sociale, magice şi religioase identificate în toate comunitățile cercetate. Scopul acestor investigații, spune autorul, nu este acela de a face o prezentare de ansamblu a fenomenelor respective, ce continuă să se remarce printr-o mare bogăție, în Europa de sud-est, până în zilele noastre. El îşi propune doar să evidențieze modul în care se integrează acestea în unitățile sociale discutate deja : „grupul uman, proprietatea lui, munca, viața în comun, pe de o parte, şi viața spirituală, pe de alta, relații puternice care dau naştere unui ansamblu organic, coerent" (p. 161).

Ultima parte a lucrării, supraintitulată *Comparații şi sinteze*, suscită acelaşi viu interes prin subiectele pe care le supune dezbaterii: *Gospodărie sau familie*, *Sângele şi consangvinitatea*, *Fata fără frați şi matriarhatul*, *Băştinaşul şi străinul*, *Democrația primitivă şi bătrânii*. Față de primele două secțiuni ale volumului, în care cele patru grupuri etnice sunt studiate prin prisma structurilor sociale şi a manifestărilor spirituale ce le însoțesc, în cea de a treia apar câteva reluări. Acestea sunt necesare pentru adâncirea unor aspecte ale cercetării comparative, precum şi pentru sublinierea acelor realități ce pot fi întâlnite şi în alte zone ale Europei.

O amplă *bibliografie*, desfăşurată pe parcursul a 48 de pagini, stă mărturie pentru seriozitatea şi profesionalismul cu care a înțeles autorul să pornească la elaborarea acestui valoros studiu. Cartea sa se înscrie în constelația celor mai importante lucrări asupra spațiului sud-est european, fără de care istoria, cultura şi civilizația acestui fascinant tărâm al Balcanilor nu pot fi înțelese.

Ion H. Ciubotaru

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Studii de folclor, vol. II, Galați, Editura pentru Literatură și Artă „Geneze”, 2000

Departamentul Creației Populare din cadrul *Centrului Cultural „Dunărea de Jos”* a avut inspirata idee de a organiza la Galați o importantă manifestare științifică și culturală consacrată sărbătoririi *Centenarului Petru Caraman*. Lucru lăudabil și cât se poate de firesc, având în vedere că ilustrul etnolog s-a născut pe meleagurile Covurluiului, fiind descendentul unei familii de țărani răzeşi din satul Vârlezi, o aşezare situată în vecinătatea orăşelului Târgu Bujor.

Printre cei ce au omagiat personalitatea savantului, la împlinirea a o sută de ani de la naştere, figurează nume cunoscute ale etnologiei româneşti, cum ar fi prof. univ. dr. Ion Şeuleanu (Cluj-Napoca), dr. Iordan Datcu (Bucureşti), dr. Lucia Berdan (Iaşi), dr. Grigore Botezatu (Chişinău), dr. Steluța Pîrîu (Galați) și alții. Comunicările științifice ale acestora, evocările, articolele, notele și comentariile sunt reunite în volumul *Studii de folclor*, II, care a văzut lumina tiparului cu aportul Consiliului Județean Galați.

Eforturile financiare ale celor ce au venit în sprijinul acestei inițiative sunt răsplătite de seriozitatea şi profesionalismul majorității semnatarilor, care nu au privit cu superficialitate şansa de a-şi aşeza numele alături de cel al cărturarului omagiat. *Petru Caraman – etnologul*, *comparatistul*, *savantul*, *omul cel drept din cetate*, iată doar câteva din subiectele abordate, contribuții științifice temeinice care proiectează o lumină justă asupra unuia dintre cei mai de seamă cercetători ai culturii populare din sud-estul Europei.

Din păcate, ținuta științifică a volumului este umbrită de o seamă de neajunsuri care, în mod inexplicabil, i-au scăpat redactorului coordonator Sterian Vicol. Inadvertențe, erori bio-bibliografice, neglijențe de corectură și, ceea ce este mai grav, secvențe sau chiar pagini întregi *plagiate* din alte lucrări. Toate acestea pun sub semnul întrebării competența celor ce au pregătit volumul pentru tipar și distonează profund cu rigoarea, de-a dreptul severă, a profesorului Caraman.

Ne vom opri doar asupra câtorva exemple:

1. Fotografia de pe prima pagină a volumului, înfățișându-l pe cărturar într-o ipostază din deceniul al patrulea al veacului trecut, este însoțită – în partea dreaptă jos – de o semnătură. Aceasta nu-i aparține însă etnologului, ci fiului acestuia, matematicianul Petru P. Caraman.

2. La pagina 5 se spune că profesorul Caraman „a întreprins studii aprofundate în Franța”. Informația este lipsită de orice temei, întrucât savantul nu a fost în Franța niciodată. A intenționat să meargă la specializare, în anul 1925, înscriindu-se chiar la un concurs pentru obținerea unei burse de studii, numai că, din cauza unor malversațiuni ale potentaților zilei, şansa a fost ratată.

3. Inexactă este şi informația potrivit căreia specializarea profesorului în Polonia ar fi avut loc „între anii 1935-1938, ca bursier al statului român” (p. 5). Realitatea este următoarea: stagiul de specializare a inclus şase semestre (unul la Universitatea din Varşovia, unul la Universitatea din Lwow şi patru la Universitatea din

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Cracovia) şi a durat *din noiembrie 1925 până în vara anului 1928*. În plus, bursa de studii nu era oferită de statul român, ci de cel polonez.

4. Incertitudinea care a planat o vreme asupra datei de naştere a cărturarului, rezolvată definitiv încă din anul 1982 (vezi „Anuar de Lingvistică şi Istorie Literară", tomul XXVII, Iaşi, 1979-1980, p. 257), continuă să se regăsească în paginile volumului editat de forurile gălăţene. Aici apare atât data reală, *14 decembrie 1898* (paginile 11 şi 21), cât şi cea eronată, *18 decembrie 1898* (paginile 35, 43, 51), faptul dovedind nu doar lipsă de profesionalism, ci şi de respect faţă de personalitatea sărbătorită.

5. Trecând peste neglijenţele de corectură – cu toate că unele dintre ele sunt grave, deoarece pun în circulaţie informaţii inexacte sau confuze (vezi paginile 5, 26, 36, 87, 88) – vom supune atenţiei cititorului două materiale care au fost *plagiate* aproape în întregime. Primul poartă semnătura profesorului universitar doctor Ioan Brezeanu, din Galaţi, nimeni altul decât consilierul ştiinţific al volumului. Articolul său, *Petru Caraman: 100 de ani de la naştere*, se nutreşte copios dintr-un studiu al subsemnatului, fără a-l cita însă vreodată. Vom prezenta doar un singur exemplu.

Ioan Brezeanu: „Dar cel mai de seamă eveniment publicistic din viaţa profesorului Caraman l-a constituit, fără îndoială, apariţia cărţii „Datina colindatului la slavi şi la români", studiu comparat, 600 pagini, pe care Academia poloneză i-a tipărit-o în anul 1933. Având la bază teza de doctorat, cartea apărea într-o variantă ce îşi dublase proporţiile iniţiale, prin adăugarea unor capitole noi, ca şi prin dezvoltarea substanţială a celor existente. Spaţiul de care se ocupă este cuprins între Marea Egee şi Marea Baltică, în direcţia nord-sud, iar în direcţia vest-est, de la Adriatica şi versantul răsăritean al Alpilor până la Urali" (*Articolul citat*, p. 6).

Ion H. Ciubotaru: „Dar cel mai de seamă eveniment publicistic din viaţa profesorului Caraman l-a constituit, fără îndoială, apariţia cărţii *Datina colindatului la slavi şi la români*. *Studiu comparat*, pe care Academia poloneză i-a tipărit-o în anul 1933. Având la bază teza de doctorat, această carte apărea acum într-o variantă ce îşi dublase proporţiile iniţiale, prin adăugarea unor capitole noi, ca şi prin dezvoltarea substanţială a celor existente. […] Spaţiul de care se ocupă este cuprins între Marea Egee şi Marea Baltică, în direcţia sud-nord, iar în direcţia vest-est, de la Adriatica şi versantul răsăritean al Alpilor până spre Urali" („Anuar de Lingvistică şi Istorie Literară", tomul XXVII, Iaşi, 1979-1980, p. 263).

Referindu-se la un alt studiu al profesorului Caraman, *Descolindatul în orientul şi sud-estul Europei*, Ioan Brezeanu copie iarăşi un fragment din lucrarea noastră (vezi, pentru comparaţie, p. 6 şi, respectiv, p. 263), însă nu pare să fi aflat că volumul în discuţie s-a tipărit încă din anul 1997 la Editura Universităţii din Iaşi. El continuă să prezinte *Descolindatul* ca un manuscris în două volume, însumând 900 de pagini, adică exact cum era menţionată informaţia în „Anuarul" ieşean de acum douăzeci de ani. Şi acest lucru în pofida faptului că volumul consacrat *descolindatului* este menţionat de mai multe ori în antologia gălăţeană (p. 15, 30, 32), deschisă de intervenţia amatoristică a profesorului Ioan Brezeanu.

Autorul celui de al doilea *plagiat* este Radu Dorin Mihăescu şi are, la rândul său, calitatea de consilier editorial al volumului, aşa după cum rezultă din caseta tehnică. Misiunea sa era cât se poate de uşoară, având de alcătuit o *bibliografie*, în care să figureze atât lucrările profesorului Caraman, cât şi referinţele celor ce au scris despre ele. Nimic mai simplu, având în vedere că informaţiile de acest gen abundă în studiile, tabelele cronologice şi comentariile ce însoţesc opera marelui cărturar. Era nevoie doar

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

de transcrierea corectă a acestora şi sistematizarea lor cronologică pe cele trei secţiuni: *lucrări publicate*, *manuscrise* şi *referinţe*.

Radu Dorin Mihăescu a apelat însă la o altă cale. El *a copiat integral* bibliografia de la finele studiului nostru, publicat în „Anuarul" ieşean din 1982 (p. 280-283), păstrând intacte: titlul capitolului, compartimentarea pe secţiuni, punerea în pagină şi comentariile de subsol (vezi paginile 81-85). Şi astfel, cititorul interesat de contribuţiile etnologice şi etnolingvistice ale profesorului Caraman află din volumul apărut la Galaţi că opera sa continuă să zacă la Iaşi în manuscris, în ciuda faptului că din 1982 şi până în prezent s-au tipărit *nouă* volume şi peste *cincisprezece studii*, ceea ce reprezintă aproape 80 % din valoroasa moştenire ştiinţifică pe care a lăsat-o.

Constatările de mai sus pun în evidenţă, încă o dată, riscurile la care se expun cercetătorii serioşi, cu o formaţie ştiinţifică temeinică, atunci când acceptă să apară în compania unor inşi mediocri, bântuiţi de ambiţii nemăsurate, lipsiţi de cea mai elementară probitate profesională.

Ion H. Ciubotaru

CAMELIA BURGHELE, *În numele magiei terapeutice*, Zalău, Editura Limes, 2000

Autoarea şi-a propus să realizeze tabloul magiei populare sălăjene, să prezinte practica teurgică a descântatului „ca un demers primordial în configurarea stării de echilibru" (p. 14). Pe valurile vremii, magia terapeutică s-a subsumat metaforei salvatoare pe care o sugerează legendara arcă a lui Noe. Este de altfel simbolul sub care evoluează cele cinci părţi ale studiului, intitulate: *În căutarea baghetei magice*, *Sub semnul antropologic al feminismului magic*, *Descântatul terapeutic în casă sau aproape de casă*, *Când descântatul iese din curte*, *Sfârşit de mileniu cu... descântec*.

Prima parte debutează cu o trecere în revistă a celor mai importante cercetări de medicină populară din etnologia românească, de la paşoptişti până în anii noştri. Cum era şi firesc, se opreşte în mod special asupra lucrărilor de referinţă în domeniu, semnate de Moses Gaster, Dimitrie P. Lupaşcu, Robert Prexl, Sofronie Liuba, Aurel Iana, Mihai Canianu, dr. N. Leon, Grigore Grigoriu-Rigo, Charles Laugier, Artur Gorovei, I. A. Candrea, Ovidiu Papadima, Ovid Densusianu, Al. Rosetti, Gheorghe Pavelescu, Ovidiu Bîrlea. Abordarea diacronică a preocupărilor etnologice de magie terapeutică (viziune tradiţionalistă *versus* modernitate) duce la concluzia firească a complexităţii fenomenului magic. De aici necesitatea *disecării* descântecului folcloric din perspective multidisciplinare: culturală, etnologică, etnoiatrică, antropologică, medicală, filozofică.

Următoarea secţiune a studiului analizează rolul esenţial al femeilor în performarea actelor de magie. În sânul colectivităţilor rurale conservatoare, femeile sunt „depozitarele de excepţie ale praxisului ritualic, atât în latura sa poetică, cea a textului folcloric, cât şi în partea sa de act magico-ritualic, asigurând transmiterea acestuia de-a lungul generaţiilor, prin preocupări exprese în acest sens..." (p. 80). În măsura în care magia terapeutică este o formă de magie *casnică*, ea va circumscrie arealul feminin.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Există şi o axă temporală a îndeplinirii variatelor vrăji, la vârste adecvate, în momente sorocite ale vieţii, ale anilor, lunilor, săptămânilor şi zilelor. În arcul existenţial, puritatea fecioarelor se alătură curăţeniei femeilor *iertate*, aceste categorii putând determina maxima eficienţă a gestului magic.

Pornind de la cercetările întreprinse de Claude Levi-Strauss, Mircea Eliade, C. G. Jung şi Gilbert Durand, se sugerează încă o dată că femeilor le-au fost hărăzite „actele magice de tămăduire a membrilor familiei, ritualurile ce au ca piesă de rezistenţă căminul şi vatra, ritualurile, scenariile magico-ritualice ce se circumscriu naşterii, apărării de maledicţii, vindecării şi creşterii copiilor, cadrele magice ale culegerii plantelor de leac" (p. 100). Autoarea nu omite să explice palida participare a bărbaţilor la rolul de *homo magicus* prin presiunile exercitate de societatea industrializată. Portretul descântătoarei Floare Ţurcaş din satul Plesca, încheie partea a doua a volumului.

Secţiunea a treia este destinată analizării magiei domestice. Spaţiul casnic şi cel imediat înconjurător este favorabil rostirii descântecelor de *mană* şi actelor curative. Puritatea, curăţenia, luminozitatea timpurilor primordiale (*incipit felix*) pot fi recucerite, reîntrupate prin alungarea maleficului. Vatra, pragul, masa cu bucate sunt spaţii benefice, potrivite pentru gestul magic. Apa neîncepută, cărbunele, fierul şi argintul ajută la readucerea normalităţii şi sanităţii. Utilizarea apotropaică a scrierilor cu caracter religios, răvaşele de leac, *facerea cărticelei*, suplimentează eficacitatea descântecului rostit. O atenţie specială este acordată structurării actului magic, atât în *discursul verbalizat* cât şi în *praxisul ritualic*.

În continuare, studiul se apropie de spaţiul hotarului sătesc, această zonă de protecţie a aşezării *intramuros*, locul cel mai indicat „pentru alungarea răului şi înmagazinarea lui, sau pentru consumarea unor acte malefice, pângărirea acestui spaţiu având efect mai slab repercutat asupra centrului" (p. 232). Un interes aparte îl prezintă capitolul despre *mejie* (*mejde*, *mnezunie*), locuri distincte din arealul limitrof, aflat între ultimele spaţii cultivate şi pietrele de hotar. Aceste garduri vii adăpostesc o întreagă pleiadă de duhuri malefice, de unde şi interdicţia de a fi încălcate. Pe aici este *drumu diavolului* „şi numa cu picioru dacă calci pe lângă mejia dân hotar ori dân fundu gredinii şi să ieu relele pă tine" (p. 257).

Ultima parte a lucrării analizează avatarurile actului magic în contemporaneitate, mutaţiile cu tendinţe oscilatorii de desemantizări şi resemantizări, mai ales la structura de suprafaţă a ritualurilor. Recrudescenţa interesului pentru vrăjile de tot felul duce la alterarea unor formule arhaice, dar, în acelaşi timp, înlătură unele bariere în receptarea mentalităţii magico-ritualice.

Pe lângă cele două bibliografii, una generală şi alta a descântecului popular, volumul mai cuprinde, în *Anexa a II-a*, reproducerea unui miscelaneu sălăjean intitulat *Ruga zilelor*, iar în anexele III şi IV o miniantologie de descântece din satele Ceaca, Hida, Plesca, Valea Lungă şi Zalha. Rezumatele din final, în limbile engleză şi franceză, vin să rotunjească această exegeză, incitantă şi utilă, scrisă cu acurateţe, în baza unei temeinice documentări ştiinţifice.

Silvia Ciubotaru

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

GH. BULGĂR, GH. CONSTANTINESCU-DOBRIDOR, *Dicționar de arhaisme şi regionalisme*, Bucureşti, Editura Saeculum I.O., 2000

Piața românească de carte este inundată în ultimul deceniu de lucrări caracteristice unei epoci în care nevoia de informare rapidă, comodă şi, pe cât posibil, exactă exprimă o accelerare şi o comprimare a timpului subiectiv, care nu mai poate fi risipit în căutări proprii, minuțioase şi analitice. Este acum, şi la noi, vremea sintezelor, compendiilor, enciclopediilor, dicționarelor, ghidurilor şi indicatoarelor. În fond, fenomenul este unul de recuperare, fiindcă asemenea lucrări strivesc rafturile bibliotecilor de multe decenii şi chiar secole în alte culturi ale lumii.

Dicționarele de limbă română, care ne interesează aici, umplu într-un ritm accelerat un gol resimțit acut de generații întregi de studioşi (sau măcar curioşi). Au apărut deja dicționare explicative, etimologice, de neologisme, de sinonime, ortografice şi ortoepice, de nume proprii (de persoane şi de localități), frazeologice etc., unele reeditări, mai mult sau mai puțin aduse la zi, altele noi şi originale (în măsura în care se poate vorbi de originalitate în lexicografie!). Între acestea din urmă trebuie menționat şi relativ recentul *Dicționar de arhaisme şi regionalisme*, pe care autorii înşişi îl apreciază ca o prioritate în literatura noastră. Într-adevăr, adunarea laolaltă a două categorii din fondul mai puțin utilizat al lexicului românesc este, în sine, un merit care trebuie subliniat de la început, chiar dacă materialul nu este despuiat, prin efortul propriu al autorilor, din izvoare literare sau adunat de aceiaşi prin cercetări dialectale. Într-o scurtă *Prefață* şi o sumară *Bibliografie* sunt menționate dicționarele şi glosarele care au oferit materialul lexical şi, desigur, definițiile şi sensurile.

Dicționarul impresionează prin masivitate şi prin bogăția termenilor (după estimarea noastră, cca 27.000 cuvinte-titlu), prin accesibilitatea definițiilor şi abundența derivatelor. Fiind un dicționar explicativ, de largă audiență, nu putem să-i reproşăm lipsa etimologiilor, deşi un cunoscător al domeniului îşi reprimă cu greu frustrarea de a nu găsi aici şi indicațiile etimologice (de altfel piatra de încercare pentru orice lexicograf, mai ales pentru zonele încă obscure ale vocabularului românesc).

Dacă utilitatea unei asemenea lucrări este aproape un truism, o mulțime de observații, obiecții, nedumeriri şi lacune apar chiar la o sumară şi rapidă cercetare a volumului.

Astfel, este uşor de constatat (odată cu autorii înşişi) că dicționarul cuprinde nu numai termeni strict regionali (de altfel mai dificil de identificat), ci şi un bogat lexic *popular* (definit prin opoziție cu *literar*). Aşadar, lucrarea depăşeşte domeniul circumscris de titlu, fapt care explică sporirea masivă a numărului de cuvinte. Mai mult, autorii au precizat şi distincții stilistice (termeni sau sensuri familiare), riscând numeroase inexactități.

Obiecțiile de principiu sunt: în ce măsură se poate distinge între cuvintele populare şi cele regionale, de vreme ce anchetele dialectale, toponimice şi etnolingvistice sunt departe de a fi identificat măcar cu oarecare aproximație ariile lexicale ale multor termeni. Apoi, arhaismele sunt indicate prin termenul *învechit*. Dar cât de învechit trebuie să fie un cuvânt pentru a fi considerat arhaism? De pildă, *birjă*

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

(cu derivatele *birjar*, *birjăresc*), denumind o trăsură de piață care mai era încă în utilizare curentă în anii '60 ai secolului trecut, a devenit atât de repede un arhaism? Să fie oare *arendaş* deja un arhaism, în timp ce *arendă*, în uz, nu este pe bună dreptate, înregistrat? Exemplele de acest fel sunt atât de numeroase încât problema ar necesita un spațiu special.

Lacunele (cuvinte absente sau sensuri neînregistrate), destul de numeroase chiar la o simplă foiletare avizată, deschid orizontul nemărginit al stadiului încă precar în care se găseşte astăzi proiectul dicționarului – tezaur al limbii române. De pildă, să fie chiar atât de special sensul regional „mică înălțime rotunjită" al cuvântului *bobeică* astfel încât să motiveze absența sa în acest dicționar? Cuvântul *pasnic*, atât de frecvent în recensămintele (catagrafiile) moldoveneşti din prima jumătate a secolului al XIX-lea şi la Creangă („Vornicul Nic-a Petricăi, cu *pasnicul*, vătămanul şi câțiva nespălați de mazili se purtau printre oameni de colo până colo") desemnând un mic dregător al satelor de odinioară, cu atribuțiile unui ajutor de vornic (mai târziu, primar) şi al unui agent fiscal, nu ar trebui sărăcit de acest important sens istoric.

Alte definiții eronate în mai multe dicționare (inclusiv în *Dicționarul limbii române* al Academiei Române şi în *Dicționarul explicativ al limbii române* (DEX)) nu au putut fi corijate într-o lucrare de compilație, ca aceasta de față. De pildă, cuvântul *budă* nu este folosit (corect) în nici un text cu înțelesurile de „cocioabă", „prăvălie", „şatră", „baracă", ci doar cu acela, aproape necunoscut, de „exploatare de silitră sau de potasă", în secolele XVII-XVIII. Lipseşte, de asemenea, sensul „cuşcă pentru câine" (Bucovina) al acestui cuvânt.

Vladnic, cu înțelesul „puternic, solid, rezistent", este un termen cult, un slavonism, şi nu are nici o legătură (etimologică sau semantică) cu entopicul *vladnic*, glosat eronat (nu numai în acest dicționar) ca „lac mare". În realitate, cuvântul este o variantă a unui termen popular (*vlanic*, *vlamnic*) desemnând un teren mlăştinos, pe un şes. Cuvântul cu etimologie slavă (v. sl. *vlaga* „umezeală") este încă neînregistrat în dicționarele noastre.

Verbul (a) *hlizi* nu are numai sensurile înregistrate şi îndeobşte cunoscute, ci şi acela de „a împărți o moşie în hlize" (Moldova); cuvântul *analog* „teren în locuri comune de folosință (păduri) corespunzător cotei-părți din moşia răzăşească" nu ar trebui ignorat, dată fiind marea ocurență a termenului în documentele medievale moldoveneşti; *dajdia*, care denumea darea unor categorii fiscale privilegiate (mazili, răzeşi, alte „trepte ale neamului") nu trebuie definit ca *bir*, tocmai fiindcă aceste obligații nu se confundau; cuvântul *treaptă*, „rang social" în evul mediu (Moldova), este absent într-un dicționar care trebuie, în primul rând, să înregistreze termenii considerați învechiți din literatura istorică.

Suntem surprinşi de absența cuvântului *cópil* cu sensul „fiu nelegitim, bastard", de neînregistrarea termenului *spiță* (de neam), care nu este astăzi nici literar, nici foarte cunoscut, de definirea apelativului *liude* ca „individ", „persoană" (corect „cap de familie", categorie fiscală în Moldova, în secolele XVIII-XIX), ca şi a cuvântului *cruce*, care nu are numai înțelesul de echipă de doi, trei sau patru soldați, ce plăteau solidar căpeteniilor un impozit, ci şi acela, mai important şi mai bine atestat de documente istorice, de sistem de impozitare solidară a dajdiei şi altor dări ale breslelor. Mai observăm că unor cuvinte arhaice li se atribuie sensuri inadecvate, rezultate dintr-o neînțelegere a contextelor în care acestea apar. De pildă, *mazil* este înregistrat (după DEX) cu patru înțelesuri: 1. domn sau demnitar scos din funcție; 2. descendent boieresc fără funcție publică (rangul al doilea); 3. răzeş strângător de bir; vătăşel; 4. membru al

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

unui corp de cavalerie (format din boieri scoşi din funcţii), comandat de un serdar. În realitate, numai primele două definiţii pot fi acceptate, celelalte două descriind circumstanţe în care puteau fi întâlniţi mazilii şi nu trăsăturile distinctive ale acestei categorii sociale. Dacă autorii ar fi avut cunoştinţă de un valoros dicţionar intitulat *Instituţii feudale din ţările române*, apărut în anul 1988, dar necitat la *Bibliografie*, mulţi termeni cu adevărat arhaici nu ar fi lipsit acum şi numeroase sensuri ar fi fost mai exact definite.

În sfârşit, câteva afirmaţii din *Prefaţă* trebuie semnalate pentru inexactitatea lor. Astfel, cuvintele *agru*, *paviment*, *penă*, *silvă*, *spons* şi *specul*, înregistrate în graiuri din Transilvania, sunt considerate „latinisme străvechi, atestând şi ele continuitatea latină" (p. 6). De fapt, numai primul termen este un cuvânt de origine latină („ogor"), şi nu un ...latinism, celelalte fiind, evident „latinisme", adică neologisme din secolele XVIII-XIX, pătrunse uneori în graiuri, sau poate chiar falsuri patriotice ale unor culegători din epoca romantică a dialectologiei româneşti.

De asemenea, este eronată maniera explicării unor nume de persoane prin cuvinte regionale precum: *iorga*, *modoran*, *moromeţ*, *mungiu*, *nistor*, *zeletin* fapt apreciat ca „interesant" (p. 6). În realitate, aici sunt amestecate două perspective diferite asupra problemei. Mai întâi, nu este nimic „interesant" în faptul că antroponimele pot avea o bază lexicală regională, fenomenul fiind normal, iar exemplele se pot număra cu sutele. Ce poate fi neobişnuit în împrejurarea că nişte persoane se numesc *Omăt, Papuşoi*, *Hulub*, *Poamă* sau *Mungiu* (care nu este cuvânt regional, ci un arhaism), *Modoran* sau *Moromeţ* (*Moromete*)? Apoi, nu poate fi admisă explicaţia numelor *Iorga*, *Nistor* şi *Zeletin* prin apelativele corespunzătoare. *Iorga* (*Iorgu*) este, fără dubii, o formă hipocoristică (atestată istoric copios) a numelui calendaristic *Gheorghe*, *Nistor* este gr. *Nestor*, iar *Zeletin* (de altfel, foarte rar ca nume de familie) este un toponim de origine slavă folosit ca patrionim.

În concluzie, noul *Dicţionar de arhaisme şi regionalisme* (DAR) era aşteptat cu interes, este util pentru un public larg, dar va trebui mereu îmbogăţit şi corijat. Ca, de altfel, toate dicţionarele (măsura neîmplinirilor fiind caracteristica lor diferenţiatoare).

Daniela Butnaru

VALERIU BĂLTEANU, *Terminologia magică populară românească*, Bucureşti, Editura Paideia, 2000

Într-o perioadă în care sunt preferate eseurile etnologice şi speculaţiile interdisciplinare, apariţia lucrării de faţă ne creează o surpriză plăcută prin abordarea la obiect, sistematică şi eficientă, a temei propuse. Această primă sinteză în domeniul cercetării lexicului magic românesc se ocupă în principal de actanţi, acţiuni şi practici magice. Pentru fiecare termen analizat se ia în calcul localizarea, sensurile, variantele, derivatele, formele gramaticale, expresiile, sintagmele şi etimologia.

Lucrarea este structurată în şase capitole intitulate: *Din istoricul cercetărilor referitoare la terminologia magică populară românească*, *Termeni ce denumesc actantul magic*, *Termeni ce denumesc acţiuni cu caracter magic*, *Termeni ce denumesc practica magică*, *Sinteze* şi *Probleme ale formării şi evoluţiei terminologiei magice*.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

În primul capitol, autorul urmăreşte să evidenţieze câteva contribuţii cu caracter etnologic la cercetarea unor elemente de terminologie. Prima operă abordată este cea a principelui moldav Dimitrie Cantemir, *Descriptio Moldaviae*. Se continuă cu volumele preotului S. Fl. Marian, care conţin un număr impresionant de termeni magici; cu articolele poetului G. Coşbuc legate de magia populară (*Descântecul*, *Prorocii de anul nou*, *Pricoliciul* etc.); cu studiul *Descântecele românilor*, realizat de Artur Gorovei, cu cercetările asupra descântatului în satele Cornova, Drăguş şi Şanţ, întreprinse în perioada interbelică de Ştefania Cristescu Golopenţia. sunt trecute în revistă, de asemenea, contribuţiile la evidenţierea bogăţiei de termeni referitori la practicile magice în limba română ale lui I. A. Candrea, Gh. Pavelescu, V. Bogrea, Gh. Brătescu, Ion Taloş, Ovid Densusianu şi Ion Popinceanu.

Un loc aparte este rezervat lucrărilor folcloristului ieşean Petru Caraman: *Colindatul la români, slavi şi la alte popoare*, *Magia ca sursă de inspiraţie pentru poezia cultă* şi *Descolindatul în Orientul şi Sud-Estul Europei*. Pe lângă semnalarea, pentru prima dată în literatura de specialitate, a terminologiei *descolindatului*, obiceiul vindicativ din cadrul colindatului (vb. *a descolinda* şi apelativele derivate: *descolindare*, *descolindat*, *descolindaţie*, plus s.f. *descolindă*), Petru Caraman deschide noi perspective asupra magiei populare, propunând, cu argumente temeinice, pentru includerea în dicţionarele române a unui număr de cuvinte ca: *a cânta*, *a încânta*, *cântec* etc.

Importanţa studierii actantului constituie tema cu care debutează cel de al doilea capitol. Personalitatea vrăjitorului este o constantă esenţială pentru reuşita actului magic. Alegând soluţia cea mai potrivită pentru o anumită boală, el trebuie, în acelaşi timp, să impresioneze, să convingă suferinzii că posedă capacităţi taumaturgice deosebite. Descântătorii, fermecătoarele, vrăjitoarele, vracii au mai fost denumiţi şi altfel, de-a lungul timpului, în contextul vocabularului românesc. Fie cu termeni de origine latină, cu termeni împrumutaţi (din limbile slave, din limba maghiară, din limba greacă ş.a.), sau cu termeni de origine necunoscută. Ponderea cea mai mare o au termenii formaţi pe terenul limbii române, prin sufixare, compunere, conversiune sau contaminare.

Stabilirea precisă a termenilor ce denumesc acţiuni cu caracter magic constituie tema celui de al treilea capitol al lucrării. După aceeaşi structurare, pe care am întâlnit-o în capitolul precedent, sunt prezentaţi mai întâi termenii din textele vechi româneşti, iar apoi se urmăreşte stratificarea etimologică. Numeroase cuvinte care denumesc acţiunea magică sunt înregistrate încă din secolele XV-XVI: *a amuţi*, *a arunca*, *a da*, *a descânta*, *a desface*, *a fermeca*, *a face*, *a închega*, *a înnoda*, *a întoarce* etc. Autorul constată ponderea dominantă a creaţiilor pe teren românesc. Astfel, din 82 de verbe ce denumesc acte magice, 43 s-au format de la substantive care denumesc actanţi, instrumente, practici magice, maladii sau anumite realităţi marcate magic.

Următorul capitol studiază termenii ce denumesc practica magică, acest „ansamblu de acţiuni coordonate, efectuate de actant în vederea atingerii unui obiectiv pe cale magică” (p. 57). Vechi texte româneşti, cum ar fi Dosoftei, *Viaţa şi petrecerea sfinţilor*, *Îndreptarea legii* (1652), *Cronica* lui M. Moxa sau *Molitvelnicul* din 1794 dovedesc vitalitatea fenomenului magic. Etimologia termenilor referitori la praxisului vrăjitoresc atestă că acest compartiment a fost cel mai rezistent la influenţe străine, aducând chiar note de originalitate în context european.

Penultimul capitol şi cel mai amplu se ocupă mai întâi de răspândirea geografică a termenilor, atât la dacoromâni cât şi la românii din sudul Dunării, şi de evoluţiile semantice (trecerea de la un sens particular la unul cu caracter general,

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

polisemantismul unor cuvinte, restrângerea ariei semantice, fenomene de *enantiosemie* ş.a.). De asemenea, se fac observaţii asupra proceselor derivaţionale, a aspectelor de ordin gramatical, a termenilor magici în expresii şi sintagme, a importanţei studierii variantelor, a unor aspecte etimologice mai deosebite, a problemelor transferului terminologic. O atenţie specială a fost acordată *onomasiologiei*, care a evidenţiat existenţa unor serii sinonimice foarte bogate. Două opoziţii au relevanţă pentru terminologia magică: *benefic-malefic* şi *regional-răspândit*.

Unele aspecte ale formării şi evoluţiei terminologiei magice sunt urmărite în capitolul final. Remarcăm interesul aparte pe care îl prezintă stabilirea de către Valeriu Bălteanu a unui *nucleu fundamental al lexicului magic*, în funcţie de aria extinsă de răspândire a termenilor circumscrişi „de capacitatea de iradiere idiomatică" (p. 136), de implicaţiile derivative şi de rezistenţa opusă degradării domeniului magic.

În încheiere, lucrarea cuprinde *indici de termeni*, *de nume*, *abrevieri* de cuvinte şi de titluri bibliografice, precum şi o *Bibliografie* a temei. Pornind de la teza de doctorat, pe care a susţinut-o în anul 1998 la Universitatea „Al. I. Cuza" din Iaşi, Valeriu Bălteanu a realizat o atentă sistematizare a terminologiei magice populare româneşti, la fel de necesară lingviştilor cât şi etnologilor.

Silvia Ciubotaru

***Cornova*, Chişinău, Editura Museum, 2000**

Această carte despre Cornova, deşi nu este una exclusiv etno-folclorică, trebuia semnalată în paginile Anuarului ieşean din mai multe motive. Nu amintim decât două: 1) printre autorii ei se regăsesc personalităţi marcante, unele deja trecute dincolo, ale cercetării etnologice şi sociologice româneşti, precum Petre V. Ştefănucă, Sanda şi Anton Golopenţia, Henri şi Paul Stahl, Ernest Bernea, Grigore Botezatu şi Alexandru Furtună şi 2) coordonatorul lucrării, Vasile Şoimaru, nu a uitat locurile natale şi nu a ezitat să investească bani şi energie într-o întreprindere deloc rentabilă, e vorba de editarea unei cărţi, fie ea chiar a satului de baştină.

Remarcăm, dintru început, aspectul extrem de plăcut din punct de vedere grafic al lucrării. Desigur, o recenzie imparţială obligă la analiza cu rigoare a conţinutului, cartea putând fi mai apoi recomandată sau nu celor interesaţi. Vom încerca să facem acest lucru în continuare, precizând că am recenzat numai capitolul II, anume acela care priveşte „Tradiţiile etnofolclorice". Acest capitol, măcar din punct de vedere al numărului de pagini (circa 140), putea forma de unul singur conţinutul unei cărţi. Mai precizăm că lucrarea, în întregime, a avut deja parte de o scurtă recenzie în nr. 1/2001 al „Anuarului Muzeului de Istorie şi Etnografie din Ungheni – Pyretus" (p. 140); recenzia, intitulată „Un hatâr în sfârşit împlinit", este semnalată de Vasile Iucal, nefiind mai deloc favorabilă, concluzia celui care a recenzat volumul fiind următoarea: „Nu este decât o culegere de articole, studii, documente şi relatări. Abia de aici poate începe o monografie în deplinul sens al cuvântului (…); deocamdată e un hatâr de politician în fine împlinit". Despre capitolul care ne interesează pe noi, Vasile Iucal afirmă: „Este, neîndoios, singurul studiu monografic contemporan ce se conţine în carte. Autorul, pe

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

baza unui material bogat, analizează subiectul în chip comparat, urmărindu-i starea actuală față de cea existentă cu 70 de ani în urmă". Am citit pe îndelete paginile acestui capitol spre a informa în cunoştință de cauză cititorii noştri.

Alexandru Furtună, autorul acestui capitol, face dovada unei bune cunoaşteri a terenului, cât şi a bibliografiei aferente. În condițiile în care despre acest sat scriseseră nume grele ale etnologiei şi sociologiei româneşti, misiunea sa nu era deloc comodă. Metodic, a început studiul său cu „locuința şi anexele gospodăreşti", continuând cu „ocupațiile tradiționale", „hrana", „țesăturile", „portul popular" şi „mijloacele de transport"; în partea a doua a abordat pe larg „obiceiurile calendaristice", sumar „ritualul naşterii", apoi „perioada prenupțială şi ceremonialul nunții" şi „ritualul înmormântării"; în fine, în ultima parte a studiului său, într-o ordine amalgamată, Al. Furtună descrie „jocurile tradiționale de copii", „descântecele", „bolile la animale" (deşi, mai firesc, „bolile" puteau fi plasate la capitolul „ocupații tradiționale"), „credințele despre crearea cosmosului", „credințele despre Faraon, Lucrul cel rău", „zilele săptămânii şi orientarea în timpul nopții", „tălmăcirea viselor" şi „fântâna ca izvor de apă vie". Aproape 70 de pagini sunt dedicate unor extrem de folositoare anexe, din păcate transcrierea colindelor, a diverselor cântece, descântece, ghicitori sau rugăciuni nefiind, decât rareori, cea fonetică. La sfârşitul anexelor regăsim câteva fotografii, mult prea puține comparativ cu substanța studiului, aici putându-i vedea printre obiectele unei lumi arhaice pe doi dintre cei mai buni informatori ai autorului: palamarul Gheorghe Dascăl („un enciclopedist al culturii tradiționale" – p. 155) şi Maria Sclifos.

Desigur, Al. Furtună nu şi-a propus să facă o cercetare exhaustivă; o spune din capul locului: „Scopul nostru a fost de a aduna materiale de teren şi a completa golurile existente; de a urmări, pe cât posibil, schimbările survenite în cultura populară. În ce măsură ne-a reuşit (…) lăsăm să ne judece cititorul" – p. 155.

Ei bine, iată câteva constatări, sperăm obiective, ale unui cititor cât de cât avizat. Tratarea subiectelor este, în general, dezechilibrată, cauzată probabil de consistența informațiilor avute la dispoziție. Pertinente ni s-au părut capitolele privitoare la „locuință şi anexe", „port popular", „obiceiurile calendaristice" şi problematica jocului analizată în contextul „perioadei prenupțiale". Foarte necesare s-au dovedit a fi inserarea celor 15 studii sau lucrări publicate despre viața tradițională din Cornova, precum şi considerațiile ce încearcă să explice dezagregarea acestui tip de viață („promovarea de către autoritățile sovietice a procesului diabolic de uniformizare a culturilor, de apropiere şi contopire armonioasă a națiunilor, (…) deznaționalizarea şi distrugerea fondului genetic al românilor basarabeni" – p. 193). Tot la capitolul „câştiguri" poate fi trecută şi maniera cercetătorului basarabean de a da, mai mereu, cuvântul informatorilor.

Un cititor imparțial nu poate însă să nu observe şi neajunsurile acestui studiu. Le vom enumera într-o ordine aleatorie, precizând că acestea nu scad semnificativ valoarea, mai ales documentară, a lucrării.

Mai întâi semnalăm, fără a insista, acele informații şi constatări ce ni se par discutabile. Astfel, nefolosirea fierului la construcția caselor tradiționale, Al. Furtună o explică prin caracterul ambivalent al fierului (p. 156), pierzând din vedere cauze mult mai simple: scumpetea acestei materii prime şi, prin consecință, raritatea sa în satele de altădată; şarpele casei nu are conotații malefice, aşa cum indică autorul la p. 159, chiar informatorii citați fiind destul de prudenți: „nu-i chiar (prea) bine!" Pentru o privire adecvată, a se vedea I. Evseev, *Enciclopedia semnelor şi simbolurilor culturale*,

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Timişoara, 1999, p. 449. De altfel, Al. Furtună îl citează des, prea des chiar, pe Evseev, însă nu întotdeauna când şi cât trebuie. În acest sens, uşor deplasate sunt explicațiile de natură simbolică presărate mai peste tot în text. La p. 167 nu vedem nimic magic în punerea tălăncilor la oile „mai voinice, mai răle, care aleargă mai tare"; credem că e vorba de… pragmatismul ciobanului care nu dorea să-şi piardă oile, ştiut fiind că oile descrise în citat atrăgeau după ele toată turma! Când vorbeşte despre postul Sfântului (prescurtat peste tot, inadmisibil, cu sf.!) Petru, îl socoteşte de şase săptămâni (p. 170), or acest post este unul variabil, fiind în dependență strictă de data Paştelui (cf. Ion Ghinoiu, *Obiceiuri populare de peste an. Dicționar*, Bucureşti, 1997, p. 154). Destul de forțată ni se pare legătura dintre hrana cornovenilor şi cea a geto-dacilor (p. 172), o mai mare prudență fiind de dorit atunci când se aduc în discuție astfel de teme. Unele manifestări trecute de Al. Furtună la capitolul „jocuri tradiționale de copii" (precum „cucoşeii" – p. 206-207) ar fi trebuit incluse mai degrabă la „ciclul calendaristic". În fine, capitolul destinat „bolilor la animale" (p. 209-210) era mai firesc să fie intitulat „boli şi remedii la animale", din moment ce mare parte din el se referă la modalitățile de vindecare a animalelor.

Apropiate de acest tip de neajunsuri sunt altele, numite de noi „inadecvări". Le enumerăm fugitiv: numele dat creşterii vitelor, „văcăritul" (p. 168), sună mai degrabă a dare medievală târzie (cf. *Instituții feudale din Țările Române. Dicționar,* coord. Ovid Sachelarie şi Nicolae Stoicescu, Bucureşti, 1988, p. 493), decât a ocupație tradițională. La fel de inadecvată este şi titlul subcapitolului privitor la creşterea cailor, dându-se numele animalelor (p. 109), în loc de ocupație. Suprapunerea Sântoderilor peste Tudorusale nu este veridică (p. 181, la subsol), ştiindu-se că Sântoderii se țin în prima sâmbătă a Postului Mare (cf. I. Ghinoiu, *op. cit.*, p. 168) şi nu în prima zi din acest post, după cum afirmă Al. Furtună, citând *Jocurile tradiționale de copii* ale lui Evseev. Tudorusalele, în schimb, fac parte din ciclul sărbătorilor postpascale, celebrându-se în miercurea a patra după Paşti (I. Ghinoiu, *op. cit.*, p. 203), aşadar la câteva luni de la Sântoaderi. Atragem atenția, chiar dacă la Cornova se ține încă Stilul Vechi, că Miezul Păreții sau Tândâila este întotdeauna după Baba Dochia de la 1 martie, ci nu înainte, cum afirmă Al. Furtună (p. 182). În sfârşit, se cuvine de amintit că nu „numai pelinul le venea de hac" Rusaliilor (p. 185), ci şi Căluşarii (cf. I. Ghinoiu, *op. cit.*, p. 39).

Din păcate, o mulțime de greşeli datorate în parte, suntem convinşi, tipografiei, cât şi multe formulări, numite de noi „exprimări nefericite", s-au strecurat în textul studiului, o corectură finală riguroasă nefiind, se pare, făcută. „Compuisă" (p. 157), „înfipgea" (p. 159) sau „tarifurile" (p. 192) sunt numai câteva cuvinte transcrise greşit; propoziții sau fraze nefireşti pentru spiritul actual al limbii române aflăm, oarecum explicabil, mai des: „plus la faptul" (p. 160), „nu ne-am pus scopul" (p. 161), „gospodarii se cooperau" (p. 166), „în concluzie avem a spune" (p. 172), „de rând cu alte fenomene" (p. 190), „plus de toate" (p. 209), „să atragem atenția încă la un moment" (p. 211) ş.a.

Supărătoare pentru cititorul exigent sunt, de asemenea, repetițiile nenumărate (spre exemplu, autorul repetă de nenumărate ori că nu şi-a propus să facă o analiză detaliată – p. 162, 170, 209 ş.a.), cacofoniile, prescurtările fără înțeles (de exemplu, B. pentru Bucureşti), semnele de punctuație şi ale citării puse de multe ori aiurea şi, mai ales, sistemul de note, conceput destul de neglijent, cu alte repetiții jenante, de genul „a înregistrat A. Furtună", când cititorul vede bine că numai Al. Furtună a înregistrat informații şi este trecut la note ca şi culegător, sau repetarea la nesfârşit a cunoscutului *Dicționar de simboluri şi arhetipuri culturale* al lui Evseev, când un simplu *op. cit.* ar fi

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

fost de ajuns, sau *ibidemul* (care înseamnă: acelaşi autor, aceeaşi operă) transcris fără italice, iată aspecte, e adevărat tehnice, care ar fi trebuit corectate la timp.

În concluzie, capitolul „Tradiţii etnofolclorice" scris de Al. Furtună în lucrarea *Cornova*, este o importantă contribuţie la cunoaşterea lumii arhaice din această localitate. Deşi multe dintre aspectele şi structurile descrise nu se mai regăsesc astăzi decât în mintea şi sufletul cornovenilor trecuţi de 70 de ani, e bine ca acestea să fie măcar semnalate şi înregistrate ca repere pentru o eventuală renaştere spirituală a românilor trăitori în această zonă. Deficienţele semnalate, departe de a scădea din valoarea studiului, vor putea fi remediate, sperăm, într-o carte de sine stătătoare.

Marcel Lutic

Muzeul Etnografic al Transilvaniei, 1922-2002, opt decenii de activitate în serviciul etnografiei româneşti, Cluj-Napoca, Editura Mediamira, 2001

Ioan Toşa şi Simona Munteanu publică lucrarea *Muzeul Etnografic al Transilvaniei, 1922-2002, opt decenii de activitate în serviciul etnografiei româneşti.* Cu un imens efort de muncă ştiinţifică şi minuţioasă, efectuată de autori mai multe decenii pe teren, în muzeu, biblioteci şi arhive, volumul apărut constituie un material inedit, valorificat cu multă tenacitate, competenţă şi discernământ critic.

Lucrarea este consistentă în date şi iniţiative ştiinţifice a unor personalităţi, care militau pentru dezvoltarea şi organizarea de muzee etnografice în ţara noastră ca şi de înfiinţarea unei catedre de etnografie pe lângă Universitatea din Cluj.

Volumul este structurat în 18 capitole după cum urmează: în primul capitol, intitulat *Cercetarea culturii populare româneşti*, autorii se referă, succint, la metodele şi rezultatele obţinute în domeniu până la primul război mondial, prin cele două curente: filologic şi geografic. Curentul filologic, având ca protagonişti pe B. P. Haşdeu şi N. Densuşianu, pune accent pe cultura spirituală şi cercetarea ştiinţifică a chestionarelor. Curentul geografic, iniţiat de Simion Mehediaţi şi George Vâlsan se bazează pe cercetarea culturii materiale şi contribuie la adunarea şi valorificarea acestui patrimoniu.

Capitolul II, *Înfiinţarea Muzeului Etnografic al Transilvaniei moment de referinţă în istoria muzeografiei româneşti*, prezintă condiţiile sociale şi politice în care are loc înfiinţarea Muzeului Etnografic al Transilvaniei la 16 iunie 1922. Este primul muzeu etnografic românesc creat pe o colecţie de obiecte (1230), adunate de pe teren în urma campaniei de cercetări ştiinţifice în Ţara Haţegului şi Pădureni, condusă de etnograful Romulus Vuia. Programul de cercetare a fost redactat de un consiliu de specialişti între care menţionăm pe Sextil Puşcariu, A. Lapedatu, G. Vâlsan, P. Panaitescu, G. Oprescu şi Romulus Vuia.

Romulus Vuia a fost numit director al Muzeului Etnografic al Transilvaniei la 1 ianuarie 1923, prin decretul Fundaţiei Culturale „Principele Carol", decret emis la 22 decembrie 1922. Prima şi cea mai importantă etapă în dezvoltarea Muzeul Etnografic al Transilvaniei este etapa „R. Vuia" care cuprinde perioada 1922-1947.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Capitolul III, *Formarea fondului documentar,* prezintă activitatea desfăşurată în interiorul muzeului pentru formarea colecţiilor. Definirea etnografiei ca ştiinţă a fost făcută de R. Vuia în 9 noiembrie 1926, cu ocazia lecţiei inaugurale prezentată profesorilor de la Catedra de Etnografie şi Folclor a Universităţii din Cluj.

Capitolul al IV-lea, *Evidenţa fondului documentar,* se referă la sistemul de inventariere şi evidenţă creat de R. Vuia până în 1951, acesta fiind primul sistem de evidenţă creat în muzeografia etnografică românească.

În capitolul V, *Valorificarea fondului documentar prin intermediul expoziţiilor şi activităţii ştiinţifice,* autorii insistă pe iniţiativa lui R. Vuia de a completa expoziţia pavilionară cu alta în aer liber (înfiinţată în 1929).

În capitolul, VI, *Muzeul Etnografic şi Parcul Naţional,* autorii fac referire asupra activităţii desfăşurate de R. Vuia pentru obţinerea unui teren de 75 ha pentru Parcul Naţional şi pentru elaborarea unei legi speciale care are în vedere organizarea şi funcţionarea Muzeului Etnografic şi a Parcului Naţional (care, după 1990, a fost transformat în Secţia în aer liber, reactualizat la vechea denumire, „Parcul Naţional", căreia i s-a adăugat ca recunoştinţă şi numele întemeietorului, Romulus Vuia). „Prin înfiinţarea acestui Parc Naţional, oraşul Cluj va câştiga un nou şi frumos parc care va servi nu numai ca loc de recreaţie pentru publicul clujean, dar va fi totodată şi un puternic instrument de educaţie artistică şi un stimulent pentru păstrarea tradiţiei naţionale". Se prezintă un plan tematic al Parcului şi activităţile derulate pentru obţinerea banilor necesari achiziţionării construcţiilor (locuinţelor). Un loc important este rezervat activităţilor întreprinse în vederea editării publicaţiilor periodice de specialitate, sub forma *Anuarului* sau *Buletinului Muzeului*.

Capitolul VII, *Muzeul Institut de Cercetări etnografice*, se referă la efortul lui R. Vuia, pentru obţinerea aprobării unei publicaţii, cu ocazia organizării muzeului.

Capitolul VIII, *Îmbogăţirea fondului documentar,* prezintă activităţile întreprinse în perioada 1929-1940 pentru completarea colecţiilor cu material documentar în Parcul Naţional.

Capitolul IX, *Conservarea bunurilor muzeale,* se referă la sistemul şi materialele pentru conservarea obiectelor de muzeu.

În capitolul X, *Refugiul muzeului la Sibiu,* este redată o parte din activitatea desfăşurată de muzeu în perioada anilor 1940-1945, perioada refugiului la Sibiu, împreună cu Universitatea „Dacia" din Cluj.

În capitolul XI, *Întoarcerea la Sibiu,* autorii raportează situaţia muzeului din timpul ocupaţiei hortiste, când au fost distruse trei case din Parcul Naţional.

În capitolul XII, *Catedra şi Seminarul de etnografie şi folclor,* autorii apreciază activitatea desfăşurată în cadrul primei catedre de etnografie care a funcţionat la Cluj între 1926-1944.

Capitolul XIII, *Gruparea studenţească „Ardeleana" condusă de R. Vuia în timpul perioadei refugiului la Sibiu (1940-1945),* se referă la *conservarea costumelor, a cântecelor şi a jocurilor populare.* Se subliniază activitatea întreprinsă de Societatea „Ardeleana", insistându-se asupra turneelor din 1943 în localităţile: Turda, Hunedoara, Deva, Arad, Timişoara, Lugoj, Caransebeş şi Haţeg.

Capitolul XIV, *Societatea Etnografică română,* prezintă activitatea desfăşurată în perioada 1923-1927, sub preşedinţia lui George Vâlsan, de membrii Societăţii şi de Cercul de Studii Etnografice din Cluj-Sibiu (1939-1943).

Capitolul XV, *Dezvoltarea reţelei de muzee etnografice,* cuprinde activitatea desfăşurată de personalul muzeului pentru înfiinţarea de muzee la Tg. Mureş, Iaşi,

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Timişoara şi pentru reorganizarea Muzeului „Astra” din Sibiu. La Iaşi, Fundația Culturală, Regele Ferdinand I”, ar putea să pună la dispoziția muzeului ce s-ar înființa aici o subvenție anuală, care, cu un ajutor dat de Minister, ar putea asigura existența şi propăşirea acestei instituții.

Capitolul XVI, *Legătura muzeului cu şcoala,* priveşte modalitățile de colaborare cu învățătorii din mediul rural pentru salvarea bunurilor de cultură populară.

Capitolul XVII, *Cercul de studii etnografice*, *se* referă la activitatea desfăşurată în perioada 1943-1946 pentru constituirea Cercurilor de studii etnografice în principalele centre culturale ale țării, în scopul de a le integra apoi în cadrul Societății Etnografice.

În capitolul XVIII, *Urmaşii*, autorii prezintă activitatea desfăşurată în perioada 1947-2001 de personalul Muzeului Etnografic al Transilvaniei, după pensionarea forțată a lui R. Vuia în anul 1947. În acest sens, sunt amintiți directorii ce i-au urmat la conducerea muzeului lui R. Vuia: Gh. Pavelescu, Gh. Dăncuş, T. Onişor, Valeriu Butură, Viorica Pascu, Tiberiu Graur şi în prezent Simona Munteanu.

După cele 18 capitole lucrarea continuă cu: *Anexe, Fundația Culturală „Principele Carol”, Muzeul Etnografic Cluj, Chestionarul I, Obiceiurile de Crăciun, Autoproiect de lege a muzeelor din țară,* având următoarele capitole: *Protecția obiectelor de valoare muzeală, Clasificarea colecțiunilor şi a muzeelor, Înființarea şi întreținerea muzeelor, Patrimoniul muzeelor, Inspectoratele regionale şi de specialitate*, *Consiliul superior al muzeelor şi Direcția generală a muzeelor, Bibliografii, Istoriografie* (etnologie, etnografie, muzeografie), *Folclor*, lucrări cu caracter general, Studii interdisciplinare, Sinteze, Mentalități, Basme şi Povestiri, Snoave, Balade, Cântece, Muzee, Expoziții, Festivaluri, Congrese, Conferințe, Simpozioane, Recenzii, Rezumat în limba franceză, Lista figurilor, Fotografii (103), care fac parte din arhiva Muzeului Etnografic al Transilvaniei.

Precizăm că lucrarea a fost publicată cu prilejul Simpozionului Național *Satul tradițional de ieri, de azi şi de mâine. 80 de ani de la înființarea Muzeului Etnografic al Transilvaniei,* 15-16 iunie 2002. Simpozionul a reunit specialişti din întreaga țară, lucrările prezentate pe secțiuni urmând să fie publicate într-un volum care va apărea în 2002 la Muzeul Etnografic al Transilvaniei din Cluj.

Apreciem că prin publicarea acestei lucrări, autorii au pus la dispoziția specialiştilor un valoros instrument de lucru, unic în literatura de specialitate.

Emilia Pavel

ION TALOŞ, *Gândirea magico-religioasă la români. Dicționar*, Bucureşti, Editura Enciclopedică, 2001

Personalitate marcantă a etnologiei româneşti, Ion Taloş s-a impus încă de timpuriu ca un cercetător cu o solidă pregătire profesională, atent mereu la înnoirile teoretice şi metodologice cuprinse în bibliografia de specialitate, îndeosebi în cea din țările Europei de vest şi de peste ocean. S-a numărat printre apropiații lui Ion Muşlea, Lucian Blaga, Ovidiu Bîrlea, cărturari de seamă care i-au marcat existența, canalizându-i

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

potențialul intelectual pe făgașurile cele mai fertile. A fost directorul *Institutului de Etnografie și Folclor* din Cluj-Napoca, unul din centrele academice de referință ale țării, contribuind la formarea unui valoros colectiv de specialiști. A scris o amplă monografie, de interes european, asupra motivului *jertfa zidirii*, a publicat mai multe studii despre balada *Miorița*, propunând unghiuri de abordare dintre cele mai incitante, a pregătit o tipologie a colindelor, un corpus al ghicitorilor și proverbelor etc.

Din anul 1986 este profesor de literaturi populare romanice la Universitatea din Köln, unde preocupările sale etnologice s-au diversificat simțitor, lărgindu-și orizontul de cuprindere. Printre realizările sale de aici se numără și *dicționarul* în discuție, elaborat între anii 1991-1995. Cartea a fost scrisă la sugestia profesorului Claude Lecouteux, de la Universitatea Sorbona, și ar fi trebuit să se publice în seria „Petit dictionnaire de mythologie", din care apăruseră deja un volum dedicat mitologiei celtice și altul celei germane. Traducerea lucrării lui Taloș din limba germană în limba franceză a fost făcută de însuși Lecouteux, numai că, din cauza dificultăților financiare, nu a mai putut-o tipări în seria preconizată. Volumul a poposit apoi o vreme la editura pariziană *Imago*, dar și aici s-au ivit aceleași impedimente, astfel încât a fost predat Universității Stendhal din Grenoble, urmând să vadă lumina tiparului în seria „Ateliers de L'imaginaire". Versiunea românească a acestei cărți o datorăm, în parte, și Claudiei Morar, asistenta profesorului Taloș, care a tradus textul din limba germană.

Într-o perioadă când specialiști și nespecialiști se întrec, într-un maraton puțin profitabil, să publice lucrări superficiale sau confuze asupra unor subiecte mitologice, tabuate vreme de câteva decenii, Ion Taloș oferă – prin *dicționarul* său – o cumpănă dreaptă, un model de investigare științifică a domeniului. Față de unele experimente, care nu surprind decât aparențele acestor comori de spiritualitate românească, Ion Taloș vine cu o abordare atentă, documentată, avizată și lipsită de prejudecăți.

Ca pretutindeni în lume, de la grupurile sociale izolate, aflate încă în stare de natură, și până la națiunile cele mai civilizate, *mitologia populară* constituie și la noi suportul identității naționale, înglobând întreaga experiență a neamului în încercarea sa de a domina mediul natural, de a-și găsi hrana, sănătatea, dragostea, bogăția și fericirea.

Autorul urmărește figurile sincretice ale panteonului folcloric autohton, de la *Sfântul Andrei*, *Caloian* și *Paparudă* până la ipostazele unor personaje influențate de textele apocrife ori de cele biblice. Deosebit de interesante sunt articolele care tratează anumite fenomene arhaice, bazate pe mentalități primitive, greu de reconstituit în zilele noastre, cum ar fi *Conceptio magica*, *Sacrificiul zidirii*, *Judecata dumnezeiască*, *Ordalia*, *Invulnerabilul* etc.

Evoluând în diferite tipuri de creații populare – pe scara nuanțată între *mit*, *legendă* și *basm*, – ființe supranaturale ca *balauri*, *demoni*, *căpcăuni*, *pitici*, *zâne*, *zmei* ș.a. sunt analizate în articole atent fundamentate, încheiate întotdeauna cu binevenite relații comparativiste. *Flămânzilă* sau *Foametea*, de exemplu, este considerat un fel de *Gargantua*, *Ielele* sunt comparate cu *Vilele* sârbești sau cu *Samodivele* bulgărești, *Joimărița* prezintă trăsături comune cu *Chunkle* al germanilor din Elveția, *Jumătate de om* amintește de făpturi stranii pomenite de Plinius ori menționate în basmele grecești și albaneze.

O altă categorie de articole este consacrată bestiarului mitologic domestic și sălbatic. Fiecare făptură îmbrățișată de viziunea populară este redată atât din punct de vedere al genezei sale totemice sau mitice, cât și din perspectiva evoluțiilor pe care le-au înregistrat în planul ficțiunilor literare. Astfel, *Borița*, *Brezaia* sau *Turca* sunt considerate

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

apariţii mitologice misterioase, descinzând poate dintr-un „demon sau un zeu al pădurii de brazi, moştenit probabil de la geto-daci” (p. 21).

Nu este neglijat nici compartimentul dendrolatric, tradiţiile despre lumea vegetală fiind transmise în interdependenţă cu riturile de trecere şi cu obiceiurile calendaristice. Un loc aparte ocupă universul credinţelor legate de cultul morţilor sau de celelalte două compartimente importante ale obiceiurilor familiale: *naşterea* şi *nunta*. Şi în această secţiune a lucrării se fac raportări constante la înrudirile cu neamurile romanice sau cu unele seminţii din lumea germanică ori slavă, fapt ce îl determină pe Claude Lecouteux – prefaţatorul volumului – să spună că aceste asemănări sunt tulburătoare, faptul confirmând „ipoteza despre existenţa unei „*psychic unity*” europene şi universale (p. VI).

Unele articole au fost redactate şi cu preocuparea de a aduce clărificări în privinţa unor probleme sau personaje ale mitologiei româneşti, care au circulat în presa europeană şi mai circulă încă sub semnul unei ambiguităţi. Modelul pentru această categorie tematică îl reprezintă articolul *Dracula*, în care eroul nuvelei scriitorului irlandez Bram Stoker este confruntat cu tradiţiile româneşti despre Vlad Ţepeş, domnul Munteniei în anii 1448, 1456-1462 şi 1476. Sunt discutate, în paralel, tradiţiile din estul şi sud-estul Europei, care vădesc o anumită simpatie faţă de domnitor, şi cele din vestul Europei, care reţin doar aspectele cele mai întunecate ale personalităţii sale.

Ion Taloş observă că succesul, pe plan literar, al noului mit creat de prozatorul celt se datorează şi faptului că Bram Stoker i-a atribuit domnitorului muntean o însuşire pe care acesta n-a avut-o niciodată, aceea de *vampir*. Confuzia ce s-a făcut şi se mai face încă între *vampiri* şi *strigoii morţi* i-a determinat pe unii, mai puţin avizaţi, să susţină prezenţa *vampirismului* la români. O concluzie pripită (dacă nu cumva tendenţioasă) şi profund inexactă. O dovedeşte, cu prisosinţă, şi Ion Taloş, care constată, pe bună dreptate, că despre mitul vampirului Dracula s-a vorbit mereu, peste tot, în Europa de vest şi în America, dar în România acest fenomen a rămas, până de curând, cvasinecunoscut.

Finalul articolului întinde o punte către cercetările viitoare asupra acestui subiect atât de controversat. Istoricii literari, spune autorul, nu s-au preocupat prea mult de împrejurările în care Stoker a ajuns să-şi localizeze nuvela în Transilvania şi nici de factorii care l-au impulsionat să-şi numească protagonistul Dracula. Investigarea acestor probleme va facilita, poate, o mai justă înţelegere a fenomenului. Pentru că, conchide Ion Taloş, „ştiind că vampirismul era mai răspândit în patria lui de origine, Irlanda, decât în Transilvania, se poate pune întrebarea: cât din personajul Dracula datorăm folclorului irlandez?” (p. 51).

Diferitele straturi ale mitologiei româneşti, formate din aluviuni succesive, transpar adesea în prezentarea unui singur fenomen, personaj, rit ori simbol. Cu foarte puţine excepţii, mitologia românească este creaţia ţărănimii. Este şi motivul pentru care Ion Taloş consideră lucrarea sa un omagiu adus satului românesc, tuturor ţăranilor de pe meleagurile carpato-dunărene: „În orice caz, spune autorul, cercetătorii care disprețuiesc țărănimea și care o cred incapabilă de creație, vor avea temeiuri pentru a-și modifica opinia” (p. XVII). Ca parte importantă a spiritualităţii naţionale, civilizaţia tradiţională oferă date şi cunoştinţe esenţiale pentru o cât mai corectă evaluare a trecutului cultural al unui popor.

Aşa după cum spune Claude Lecouteux în *prefaţă*, frumoasa carte a lui Ion Taloş este fructul unei insaţiabile curiozităţi umane, o extraordinară sinteză, scrisă fără ostracizări sau prejudecăţi (p. 5). Cu toate acestea, cartea nu-şi propune să atingă

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

perfecţiunea. Cineva ar putea să constate că este incompletă, că lipsesc de la trimiteri unele surse bibliografice importante, că o parte din articole sunt tratate disproporţionat, în raport cu importanţa ce li se acordă problemelor respective în general etc. Autorul însuşi îşi asumă o seamă de neîmpliniri. Dincolo însă de toate observaţiile ce s-ar putea formula, *Dicţionarul gândirii magico-religioase la români* rămâne o carte de referinţă : prin sinteza pe care o face asupra culturii noastre populare, prin suportul teoretic ce răzbate din fiecare pagină parcursă, prin rigoarea şi profesionalismul cu care sunt redactate articolele, prin suplețea şi eleganţa stilului şi, nu în ultimul rând, prin nuanţarea specificului românesc în context european şi universal.

Ion H. Ciubotaru

SANDA GOLOPENŢIA, *Intermemoria. Studii de pragmatică şi antropologie*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 2001

Purtând un nume încărcat de semnificaţii pentru etnologia românească, Sanda Golopenţia s-a remarcat prin lucrările sale de gramatică transformaţională, semiotică şi stilistică structurală. A urmărit în mod constant să construiască punţi interdisciplinare, între antropologie, pragmatică, semiotică şi folclor. Volumul de faţă reuneşte patru studii publicate între anii 1977-1998, pe care autoarea le-a revăzut şi îmbogăţit pentru această ediţie.

Prima lucrare, *Elemente praxiologice şi pragmatice relevante pentru o tipologie a informatorilor*, a apărut întâi în anul 1977, în „Revista de Etnografie şi Folclor", pentru ca apoi, în traducere franceză (*Pour une typologie des informateurs*) să fie inclusă în volumul *Les voies de la pragmatique*, publicat în anul 1988. Sanda Golopenţia porneşte de la tratatul de praxiologie al filozofului polonez Tadeusz Kotarbinski (în special de la teoria generală a acţiunii) şi de la semiotica lui Charles Morris (continuată în cadrul filozofiei analitice a limbajului de J. L. Austin şi J. Searle, iar în cadrul lingvisticii de E. Benveniste şi Oswald Ducrot) pentru a opera cu *amenajări* personale.

Conceptul de colectivitate este definit ca o reţea de acţiuni şi interacţiuni, din care etnograful abordează, de preferinţă, *acţiuni*, pe când sociologul, folcloristul şi lingvistul se ocupă mai cu seamă de *interacţiuni*. Un grup cu un anumit număr de indivizi presupune un număr de parametri (pe care autoarea îi indică pe o *listă de bază*), cu ajutorul cărora s-ar putea stabili „deschiderea acţională şi interacţională a grupului, gradul de coeziune a grupului respectiv, perspectivele acţionale şi interacţionale care i se deschid, caracterul tradiţional sau modern al grupului şi, ca rezultat, tipul de colectivitate pe care acesta îl manifestă" (p. 11).

În munca de teren, cercetătorul poate aborda *indivizi* şi *subiecţi* (aşa-zişii indivizi *modificaţi*) de la care poate obţine informaţii preliminare, ca să ajungă în final la *informatori* (definiţi de autoare ca *subiecţi care vorbesc*). Observarea subiecţilor şi a informatorilor poate avea loc pe teren sau în laborator. Ancheta etnologică este sub multe aspecte imprevizibilă, de aceea termenii de *creator*, *executant*, *martor* şi *comentator* au adesea înţelesuri fluctuante.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Sunt analizate tipurile A-D, *profilurile ideale* de informatori cu talent, aderență puternică la tradiție şi capacitate creativă. În final, revenind asupra anchetei centrate pe acțiune a unui grup social, Sanda Golopenția propune elaborarea unor chestionare diferențiate pe cele patru tipuri de informatori : creatori, executanți, martori şi comentatori.

Al doilea studiu, care dă şi titlul volumului de față, este *Intermemoria*, traducere *remaniată* a variantei franceze *L'intermémoire*, apărute în volumul *Milieux et mémoire*, editat de Frank Alvarez-Pereyre în anul 1993. Definită ca „memorie vorbită, activată şi hrănită de dialog", *intermemoria* este „aspectul cel mai dinamic al unei memorii colective" (p. 48).

Investigarea memoriei familiilor, a vecinătăților, a femeilor, a marginalilor, a privilegiaților etc. trebuie continuată pentru a se stabili liniile definitorii ale comunității studiate. Materialul informativ cules de autoare din satul Breb – Maramureş, în anul 1972, de la şase participanți, într-o conversație de 22 minute, o pune în situația de a introduce referiri sau citate din spusele unui număr de 98 de „autori suplimentari de intervenții" (p. 60), martori muți ai memoriei colective. Prezentul memoriei, *durativ* sau *punctual*, cuprinde, la nivelul intermemoriei, „opoziția dintre un trecut în vigoare unic şi o pluralitate de trecuturi în vigoare" (p. 65).

Următorul studiu, intitulat *Arhitecturi ale memoriei sau despre o bază de date a descântecului de dragoste românesc*, a fost tipărit în 1997, în revista „Semiotica", şi reluat, cu adăugiri, în introducere la volumul *Desire Machines: A Romanian Love Charms Database*, scos de Editura Fundației Culturale Române în anul 1998. Pentru a stabili relații structurale inedite între descântece, Sanda Golopenția a alcătuit, începând cu anul 1987, o bancă de informații *Desire Machines* (dedicate magiei de dragoste în folclorul românesc), în cadrul Universității Brown. Prima sistematizare priveşte structurile arhaice ale teoriei dragostei (numărul de ursiți posibil, alegerea corectă a soțului sau soției, *întorsul* ursitei etc.). Scenariile descântecului s-au obținut cu greu, din cauza stadiului minim de pregătire a culegătorului, a tendinței către interiorizare – specifică descântătoarelor – sau a protejării procedeului magic.

Comparând descântecele româneşti de dragoste cu programele de ordinator, autoarea consideră că acestea sunt exemple naturale de *hipertexte*. Scenariul unui descântec de dragoste „poate fi văzut ca un *ordinator al dorinței elementar*, în care sunt combinate, spre a servi un ansamblu de scopuri strict definite, o porțiune *hardware* (reprezentată de obiectele magice, substanțele magice, plantele magice etc.) şi o porțiune *software* (reprezentată de formulele şi gesturile magice)" (p. 73). El codifică un univers semantic feminin.

În continuare sunt detaliate particularitățile bazei de date *The Romanian Love Charms Database* (abreviată prin sigla RLCD), care conține peste 800 de documente dispuse în patru categorii: 1. Formule, 2. Tehnici, 3. Scenarii, 4. Dosare. Una din facilitățile bazei de date ar fi *tipărirea electronică diferențiată*, în care o carte ar putea fi comunicată cititorilor în formatul pe care îl preferă fiecare. Baza de date RLCD urmează să fie lărgită prin introducerea unor scenarii de descântece romanice, greceşti, germanice, slave, amerindiene, a unor descântece incluse în legende, poveşti, amintiri, a unui material iconografic.

Ultima lucrare din volum, *Descântatul de dragoste în satul Cornova (Basarabia)*, reprezintă *traducerea suplimentată* a capitolului *Love Charms in Cornova – Bassarabia*, publicat în 1996 în cadrul cărții *Studies in Moldovan*, editată de Donald L. Dyer. Prezentând, la începutul acestui studiu, campania monografică inițiată sub

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

conducerea lui Dimitrie Gusti în satul Cornova din judeţul Orhei, în vara anului 1931, autoarea recreează atmosfera şedinţelor de lucru ale echipei şi pitorescul acestei vechi localităţi rurale de *mazili*. Soarta tragică a celor mai mulţi dintre participanţii la campania respectivă, ca şi a întregului material folcloric adunat din Basarabia a dus la ignorarea rezultatelor cercetărilor sociologice de la Cornova până în deceniul 9 al secolului abia încheiat.

Pentru Sanda Golopenţia, analiza descântecelor cornovene reprezintă şi un omagiu adus părinţilor săi. Lui Anton Golopenţia – care îşi făcea debutul în cercetările de teren şi pentru care satul basarabean va rămâne neşters în memorie „mi-a rămas prieten, cu care pot sta de vorbă în amintire, cum stau de vorbă cu amintirea oamenilor vii pe care i-am apropiat" (p. 107) – şi, mai cu seamă, Ştefaniei Cristescu Golopenţia, care a realizat, pornind de la rezultatele investigaţiilor la Cornova, Drăguş, Hodac, Nerej şi Şanţ, una dintre cele mai importante contribuţii la cunoaşterea descântatului ca formă de limbaj, şi a semnelor şi gesturilor agentului magic, al cărui mesaj are pentru ruralul român valoare sacrală.

Sunt desemnate funcţiile de bază ale descântecelor de dragoste, elementele scenariului ritualic, tipurile reprezentative de incantaţii, normele implicite care guvernează practica vrăjitului, procedurile magice aferente (*topos*-urile). Sanda Golopenţia aplică, sub zodia lui Bronislaw Malinowski, principiul magiei pragmatice. Urmărind să organizeze structurile afectivităţii, practica magică este eficace în alungarea crizelor depresive.

Cele patru studii care alcătuiesc volumul în discuţie propun o viziune modernă asupra folclorului românesc, o perspectivă de abordare demnă de cel mai viu interes.

Silvia Ciubotaru

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Arta pierdută - expoziție temporară
21 septembrie - 12 decembrie 2001

Colecția lui Dan Purcara, cetățean american de origine română, constând în obiecte din lemn de esență rară, fildeş, aur, sidef, os, coral, textile şi piele provenind din Africa Neagră, America Latină şi Insulară, Oceania şi Australia a fost găzduită în sala „Orest Tafrali" a Complexului Muzeal Național „Moldova". Provocarea lansată specialiştilor Muzeului Etnografic al Moldovei s-a constituit nu doar în caracterul inedit al obiectelor ci şi în necesitatea de a evidenția conotațiile magico-religioase ale fiecărei piese expuse.

În perioada ianuarie-februarie 2002, colecția a fost etalată într-o manieră gen expoziție de cabinet la Centrul Cultural „Arcuş" din județul Covasna.

Târgul Meşterilor Populari din Moldova,
ediția a II-a, esplanada din fața Palatului Culturii,
12-14 octombrie 2001

Prin organizarea celei de-a II-a ediții a Târgului Meşterilor Populari din Moldova începe deja să se contureze o manifestare de tradiție la Iaşi. Gândit de muzeografii de la Muzeul Etnografic al Moldovei ca o întâlnire anuală a celor mai buni meşteri populari din Moldova istorică, târgul a reuşit încă de la prima ediție să capteze atenția meşteşugarilor, dar şi aceea a publicului larg. Plasând inspirat manifestarea în timpul Sărbătorilor Iaşilor, nu se putea ca ea să nu aibă impactul scontat.

Specialiştii muzeului ieşean au urmărit şi la această ediție atingerea unor obiective, precum cunoaşterea meşteşugurilor rare sau pe cale de dispariție (în acest context fiind invitat la ambele ediții Dumitru Parfenie din Tansa-Iaşi cu strujnița sa arhaică), încurajarea şi menținerea interesului pentru meşteşugurile populare care încă mai au reprezentanți, educarea publicului în spiritul tradiției şi a bunului gust, îmbogățirea colecțiilor muzeale cu obiecte de valoare din creația contemporană ş.a.

Un scop declarat al târgului a fost acela de a aduce la Iaşi cât mai mulți meşteri populari din Basarabia; din păcate, datorită organizării în acelaşi timp a unui târg similar la Chişinău, cât şi a greutăților întâmpinate de meşteri la graniță, acest deziderat rămâne

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

a se împlini la următoarele ediții; în acest context, în 2001, nu au venit la Iaşi decât patru meşteri, evident mult prea puțini față de ce şi-au propus organizatorii.

Târgul în sine a cuprins reprezentanții domeniilor majore ale creației populare contemporane precum prelucrarea lemnului, olăritul, încondeierea ouălor, confecționarea pieselor textile, a cojoacelor, a podoabelor ş.a. Remarcăm faptul că mulți dintre meşteri au acceptat să ilustreze în târg diverse faze ale meşteşugului, faptul că vizitatorii vedeau cum ia viață obiectul conferind spectaculozitate, culoare şi dinamism manifestării.

Tuturor celor care au bătut drumul până la Iaşi, meşteri populari sau simpli pelerini, tuturor ieşenilor care şi-au dat obolul lor întru buna organizare a celei de-a doua ediții a Târgului Meşterilor Populari din Moldova, mulțumiri din suflet!

Seara omagială
„Emilia Pavel - jumătate de veac în slujba etnografiei româneşti”,
Palatul Culturii, Sala „Henri Coandă”,
28 noiembrie 2001

Născută la 9 aprilie 1925 în Popeşti – Iaşi, Emilia Pavel a absolvit cursurile Liceului teoretic „Oltea Doamna” din Iaşi în 1946. Între 1946 şi 1950 este studentă la Facultatea de Istorie şi Geografie a Universității ieşene, din iulie 1951 fiind încadrată pe postul de şef de secție la Muzeul Etnografic al Moldovei, „slujind” acestei instituții peste trei decenii, adică până la pensionare. Anii de ucenicie în muzeografia etnografică stau sub semnul lui Ion Chelcea, acestui eminent etnograf Emilia Pavel păstrându-i până astăzi o vie recunoştință*.

Simbol al muzeografiei etnografice ieşene, Emilia Pavel merită recunoştința urmaşilor în profesie. Dedicată total muncii sale, Emilia Pavel s-a identificat îndeaproape cu Muzeul Etnografic al Moldovei, din acest fericit „mariaj” rezultând „copiii” Domniei Sale: obiecte de valoare intrate în colecțiile muzeului, expoziții de mare ținută, valoroase studii şi cărți de specialitate!

Pentru toate acestea, dar şi pentru dăruirea până la uitare de sine, devotamentul exemplar şi pasiunea, enorma pasiune pe care acest om a pus-o în tot ceea ce a făcut, mai tinerii colegi de breaslă au crezut de cuviință că Emilia Pavel merită a fi sărbătorită într-un mod aparte la cei 50 de ani petrecuți pe ogorul muzeografiei româneşti. Seara

* Menționăm că o prezentare mai amplă a vieții şi activității profesionale a Emiliei Pavel a fost făcută într-un pliant special editat cu ocazia serii omagiale pe care tocmai o prezentăm.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

omagială s-a desfăşurat în ospitaliera sală „Henri Coandă” a Palatului Culturii, aici venind pentru a o omagia pe Emilia Pavel numeroşi colegi, rude, cunoscuți, dar şi oficialități. Pentru început a fost vizionat un scurt şi emoționant film biografic intitulat „ Emilia Pavel. Povestea unui om”, pentru ca mai apoi Directorul General al Complexului Muzeal Național „Moldova”, Val Condurache, să rostească un cald cuvânt de salut din partea conducerii instituției în care Emilia Pavel a activat peste 30 de ani. Momentele cele mai dense ale serii omagiale au fost reprezentate de alocuțiunile rostite de acad. Gheorghe Platon, prof. univ. dr. Petru Ursache, muzeograf Maria Hatmanu, scriitorul Vasile Filip şi ing. Carol Segal, cu toții având cuvinte frumoase la adresa activității exemplare a sărbătoritei. Reprezentantul Ministerului Culturii şi Cultelor, Florin Filip, a

ținut să aducă sărbătoritei mulțumirile celor care conduc astăzi ministerul. Un moment aşteptat de toți cei prezenți a fost acela în care Emilia Pavel a fost invitată să ia cuvântul; onorată de cinstea care i s-a făcut prin organizarea acestei manifestări, Emilia Pavel a reamintit în puține cuvinte propriul traseu socio-profesional, unul plin de greutăți, dar şi de multe şi frumoase împliniri. O frază rostită într-un alt context de Emilia Pavel poate caracteriza perfect acest traseu exemplar: „am dăruit acestei instituții (Muzeul Etnografic al Moldovei - n. red.) munca de o viață şi anii cei mai frumoşi”!

Seara omagială s-a încheiat cu un scurt program vocal-instrumental susținut de clasa de vioară a profesoarei Nina Munteanu de la Liceul de Artă „Octav Băncilă” din Iaşi. Firesc, după acest program deosebit, au urmat felicitările şi îmbrățişările, acestea, împreună cu un pahar de vin, întregind atmosfera de sărbătoare prilejuită de aniversarea celor 50 de ani de muncă şi satisfacții ai Emiliei Pavel, 50 de ani care aparțin, totodată, şi muzeografiei etnografice româneşti. LA MULȚI ANI frumoşi şi rodnici Emiliei Pavel! (*Marcel Lutic*)

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Miorița - expoziție temporară
26 februarie- 26 martie 2002

Expoziția de artă fotografică a fost realizată de specialiştii Muzeului Etnografic al Moldovei în colaborare cu Ambasada S.U.A., Centrul Cultural de Presă şi Centrul de Studii Româneşti. Manifestarea s-a constituit într-o adevărată cronică ilustrată a celei mai cunoscute balade populare din spațiul locuit de români. Fotografiile care surprind scene din viața pastorală tradițională la începutul anilor ’80 au fost însoțite nu de clasicele etichete explicative, ci de versurile populare ale baladei în traducerea doamnei Kiki Munshi.

Ouă încondeiate - manifestare interactivă

În zilele premergătoare marii sărbători a Paştelui, mai precis în „Duminica Floriilor”, Muzeul Etnografic al Moldovei a organizat o manifestare interactivă, ce se doreşte a intra în calendarul manifestărilor anuale ale muzeului, numită sugestiv „Ouă încondeiate”, la care au participat creatori populari din Bucovina. Dintre aceştia amintim pe: Aurelia Ciuvercă şi Aurica Aneci din Paltin, Vatra Moldoviței (Suceava); Ileana Hoțopilă din Lupcina, Ulma (Suceava); Valeria Popescu şi Elena Torac din Brodina (Suceava) ş a

Scopul acestei acțiuni a fost acela de-a promova şi populariza un vechi obicei al încondeierii ouălor de Paşti, ce capătă în zilele ce preced marea sărbătoare a creştinătății, semnificații deosebite pentru creştinii de pretutindeni, fiind un simbol al începutului tuturor lucrurilor, al originii, regenerării şi permanenței vieții. Acest obicei a fost păstrat şi perpetuat în timp, el fiind specific întregii arii balcanice şi est europene.

Cu această ocazie, vizitatorii care au trecut pragul manifestării, au putut deopotrivă să admire atât încondeiatul ouălor, sau „închistrirea” lor, adevărate opere de artă, realizate demonstrativ de către creatorii populari, dar să parcurgă şi primii paşi în deprinderea acestui vechi obicei, manifestarea având astfel, un caracter interactiv. Dată fiind caracteristica acestei acțiuni, pe parcursul celor două zile de desfăşurare, holul central al Palatului a fost invadat de public, format în general din elevi, curioşi şi dornici să deprindă primii paşi în însuşirea acestui meşteşug. Succesul ediției de anul acesta, ne demonstrează faptul că publicul este receptiv, ştiind să prețuiască valorile tradiționale româneşti.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Ceramică din Podişul Central Moldovenesc - expoziție temporară

Expoziția a fost organizată în sala de expoziții temporare a Muzeului Etnografic al Moldovei în perioada 17 mai – 30 iunie 2002, urmărind să popularizeze un fond valoros atât prin calitate, cât şi prin număr, acest fond aflându-se în patrimoniul muzeului ieşean.

În realizarea acestui demers s-a urmărit punerea în valoare a ceramicii provenite din centre reprezentative pentru Podişul Central Moldovenesc: Tansa, Schitul Stavnic (Iaşi); Dumeştii Vechi (Vaslui) şi Vulpăşeşti, Iucşa, Bâra Călugărița (Neamț), centre în care se produce sau s-a produs ceramică roşie smălțuită şi nesmălțuită, precum şi ceramică neagră.

Amplasate în general, în zone mai puțin prielnice practicării agriculturii, dar care întruneau condițiile existenței materiei prime din abundență, aceste centre au avut un avânt deosebit în secolul XX, producția fiind profilată pe producerea vaselor necesare pregătirii şi păstrării alimentelor (lăptare, străchini, chiupuri, borcane şi urcioare), precum şi a celor cu funcționalități diverse: ghivece pentru flori, obiecte miniaturale, jucării ş.a.

Angobate în alb şi înflorate cu pensula şi cornul, olăria specifică acestei zone prezintă un decor de inspirație vegetală, în timp ce olăria neagră are în general o nuanță cenuşie, cu reflexe metalice. Vasele au formă zveltă fiind decorate prin lustruire cu linii spiralice, asociate uneori cu linii frânte.

Având în vedere numărul mare de vizitatori care au trecut pragul expoziției, putem spune că scopul principal al ei, anume acela de a face cunoscut publicului o parte din centrele reprezentative pentru ceramica moldovenească, a fost atins.

Cercetări monografice

Luna august a fost dedicată cercetărilor de teren. Ca o premieră pentru muzeul nostru a fost constituită o echipă din care au făcut parte majoritatea muzeografilor şi conservatorilor instituției. Ancheta, având un caracter monografic, s-a desfăşurat la Cucuteni şi Băiceni, localități cu o puternică rezonanță istorică, celebre prin uimitoarele descoperiri arheologice, dar care nu s-au bucurat vreodată de atenția etnografilor.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

Au fost chestionați zeci de informatori, s-au fotografiat şi realizat relevee ale caselor, anexelor gospodăreşti şi locuințelor temporare; lăzile de zestre ale bătrânilor au fost deschise şi scotocite pentru ca noi să documentăm portul şi textilele de interior. Nu au scăpat atenției nici ocupațiile fundamentale, meşteşugurile, obiceiurile calendaristice şi din ciclul familial. Odată cu încheierea deplasării (6-30 august) activitatea continuă la fel de intens în cabinet: transcrierea casetelor, ordonarea fotografiilor, completările bibliografice şi, după caz, reveniri în cele două sate.

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro

ABREVIERI

A.F. – Arhiva de Folclor a Academiei de Ştiinţe a Republicii Moldova

A.F.M.B. – Arhiva de Folclor a Moldovei şi Bucovinei, Iaşi

A.M.E.M. – Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei, Iaşi

A.M.E.T. – Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei, Cluj-Napoca

A.N.R.M. – Arhiva Naţională a Republicii Moldova

A.S.I. – Arhivele Statului Iaşi

B.A.R. – Biblioteca Academiei Române

B.R.V. – Bibliografia Românească Veche

C.A.F. – Caietele Arhivei de Folclor, Iaşi

C.D.M. – Catalogul documentelor moldoveneşti din Arhiva istorică centrală a statului

C.D.T. – Catalogul documentelor turceşti din Arhiva istorică centrală a statului

D.I.R. – Documente privind istoria României

D.R.H. – Documenta Romaniae Historica

R.E.F. – Revista de Etnografie şi Folclor

R.M. – Revista muzeelor

R.M.M – Revista muzeelor şi monumentelor

S.C.E. – Studii şi comunicări de etnologie, Sibiu

http://palatulculturii.ro / http://biblioteca-digitala.ro